МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»



**Рабочая программа**

**профессионального модуля**

**ПМ 04 Приготовление и оформление горячих и холодных блюд, закусок, десертов и напитков**

***Профессия: 16675 Повар***

***2курс, 26-П группа***

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 Приготовление и оформление горячих и холодных блюд, закусок, десертов и напитков разработана в соответствии с требованиями:

- профессионального стандарта по профессии 16675 Повар, №557, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н.;

- адаптированной образовательной программы профессионального обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

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

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ 4   ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7 |
| 4.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ 19  5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ. 21 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.** **04 Приготовление и оформление горячих и холодных блюд, закусок, десертов и напитков.**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

**1.2. Цели и задачи модуля:**

в ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов;

- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- приготовление десертов и напитков.

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; десертов и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; десертов и напитков;

оценивать качество холодных блюд и закусок; десертов и напитков;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

**знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; десертов и напитков;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; десертов и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок , десертов и напитков;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд , десертов, напитков и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд , десертов , напитков и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок; десертов и напитков,

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ЗАКУСОК, ДЕСЕРТОВ И НАПИТКОВ.**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовления холодных блюд и закусок, десертов и напитков в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1. | Готовить бутерброды и гастрономические закуски |
| ПК 4.2. | Готовить и оформлять салаты |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие закуски. |
| ПК 4.4. | Готовить и оформлять десерты |
| ПК 4.5. | Готовить простые горячие и холодные напитки |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов  реализации  программы  воспитания** |
| Осознающий себя гражданином | **ЛР 1** |
| Проявляющий гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп | **ЛР 8** |
| Соблюдающий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Проявляющий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Применяющий основы экологической культуры в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | **ЛР 15** |

**3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля**

**ПМ.04. Приготовление и оформление горячих и холодных блюд, закусок, десертов и напитков**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональныхкомпетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | | ***Производственная,***  *часов* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | | ***8*** |
| **ПК 4.1.**  **ПК 4.2.**  **ПК 4.3.**  **ПК 4.4.**  **ПК 4.5.** | МДК.04.01Технология обработки сырья и приготовления горячих и холодных блюд, закусок ,десертов и напитков | **158** | **158** | 80 |  |  | |  |
|  | **Учебная практика** | **420** |  | | | | 420 | *300* |
|  | **Производственная практика** | **300** |  | | | | |  |
|  | ***Всего:*** | ***878*** | ***158*** | *80* |  |  | |  |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 04.**

**Приготовление и оформление горячих и холодных блюд, закусок, десертов и напитков**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы | Объем часов | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| **МДК.04.01Технология обработки сырья и приготовления горячих и холодных блюд, закусок ,десертов и напитков** | | | | |
| **Раздел 1.** **Приготовление бутербродов и гастрономических закусок** | | | | |
| 1. | Холодные блюда. | Характеристика холодных блюд. | 2 | ПК 4.1.- ПК 4.5., ОК 5, ОК 6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 2. | Приготовление бутербродов. | Ассортимент, характеристика, пищевая ценность бутербродов. | 2 |
| 3. | ЛР 1 Приготовление бутербродов. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.1. |
| 4. | Бутерброды открытые. | Приготовление простых и сложных бутербродов. | 2 | ПК 4.1., ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 5. | ЛР 2 Банкетные закуски. | Лабораторная работа. | 2 | ОК04, ЛР4, ПК 4.1. |
| 6. | Бутерброды закусочные. | Приготовление, оформление и подача закусочных бутербродов. | 2 | ПК 4.1., ОК5, ОК 6 ,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| **Раздел 2. Приготовление и оформление салатов** | | | | |
| 7. | Значение салатов в питании. | Характеристика, пищевая ценность салатов. | 2 | ПК 4.2., ОК5, ОК6 , ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 8. | ЛР 3 Соусы и заправки для салата. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.2. |
| 9. | Салаты из сырых овощей. | Приготовление, оформление, подача. | 2 | ПК 4.2., ОК 2, ОК 4, ОК 6, ЛР 9 |
| 10. | ЛР 4 Салат «Летний». | Лабораторная работа. | 2 | ОК04, ЛР4, ПК4.2. |
| 11. | Салат «Витаминный». | Алгоритм приготовления ,оформление и подача. | 2 | ПК 4.2., ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 12. | ЛР 5 Виды подачи салатов. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ОК 6, ЛР4, ПК 4.2. |
| 13. | Салаты из вареных овощей. | Приготовление и оформление. | 2 | ПК 4.2., ОК5, ОК6 , ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 14. | ЛР 6 Салаты из печеных овощей. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.2., ОК 6 |
| 15. | ЛР 7 Салаты-коктейли. | Лабораторная работа. | 2 |
| 16. | Стиль фьюжен. | Характеристика стиля, блюда, технология, оформление блюд. | 2 | ПК 4.2, ПК 4.3., ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 17. | ЛР 8 Теплые салаты. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.2. |
| 18. | ЛР 9 Салат из печени. | Лабораторная работа. | 2 |
| 19. | Винегреты. | Приготовление, оформление, отпуск винегретов. | 2 |
| 20. | ЛР 10 Винегрет овощной. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.2. |
| 21. | Требования к качеству салатов. | Условия хранения и раелизации, качество, транспортировка салатов. | 2 | ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 , ЛР15 |
|  | **Раздел 3. Приготовление и оформление простых холодных и горячих закусок.** | |  |  |
| 22. | ЛР 11 Холодные блюда и закуски. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.3. |
| 23. | ЛР 12 Блюда и закуски из овощей. | Лабораторная работа. | 2 |
| 24. | ЛР 13 Яйца фаршированные. | Лабораторная работа. | 2 |
| 25. | ЛР 14 Сельдь с картофелем. | Лабораторная работа. | 2 |
| 26. | Рыбные блюда и закуски. | Технология приготовления рыбных блюд и закусок. | 2 | ОК5, ОК6 , ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 27. | ЛР15 Жареная рыба под маринадом. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.3. |
| 28. | Закуски с морепродуктами. | Технология приготовления и отпуск закусок из морепродуктов. | 2 | ОК5, ОК6 ,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 29. | ЛР 16 Заливные рыбные блюда. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.3. |
| 30. | ЛР 17 Тарталетки и волованы с рыбными закусками. | Лабораторная работа. | 2 |
| 31. | Мясные блюда и закуски. | Ассортимент, общие требования к мясным закускам. | 2 | ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 32. | ЛР 18 Нарезка гастрономических продуктов. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.3. |
| 33. | Закуски из жареной домашней птицы. | Технология приготовления, оформление и отпуск закусок. | 2 | ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 , ЛР15, ПК 4.3. |
| 34. | ЛР 19 Кура хе. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.3. |
| 35. | ЛР 20 Заливные мясные блюда. | Лабораторная работа. | 2 |
| 36. | Закуски из субпродуктов. | Технология приготовления, отпуск. | 2 |  |
| 37. | ЛР 21 Паштет из печени. | Лабораторная работ | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.3. |
| 38. | Организация фуршетного стола. | Требования к организации , характеристика фуршетного стола. | 2 | ОК5, ОК6 ,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| **Раздел 4. Приготовление и оформление десертов.** | | | | |
| 39. | Приготовление киселей. | Виды, приготовление, отпуск. | 2 | ПК 4.4., ОК5, ОК6 ,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 40. | Кисель из клюквы. | Виды сырья, правила приготовления, виды подачи. | 2 |
| 41. | ЛР 22 Кисель молочный. | Лабораторная работа. | 2 | ОК04, ЛР4, ПК 4.4. |
| 42. | ЛР 23 Приготовление густого киселя. | Лабораторная работа. | 2 |
| 43. | Приготовление желе. | Виды , сырье, ассортимент. | 2 | ПК 4.4., ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 44. | ЛР 24 Формы для желе. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.4. |
| 45. | ЛР 25 Желе из свежих ягод. | Лабораторная работа. | 2 |
| 46. | Многослойное желе. | Правила приготовления, посуда, подача. | 2 | ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК 4.4. |
| 47. | ЛР 26 Желе яблочное. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.4. |
| 48. | ЛР 27 Желе «Мозайка». | Лабораторная работа. | 2 |
| 49. | Муссы. | Ассортимент, правила приготовления муссов. | 2 | ПК 4.4., ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 50. | ЛР 28 Мусс клюквенный. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.4. |
| 51. | ЛР 29 Мусс яблочный на манной крупе. | Лабораторная работа. | 2 |
| 52. | Самбук. | Ассортимент, правила приготовления самбуков. | 2 | ПК 4.4., ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 53. | ЛР 30 Самбук абрикосовый. | Лабораторная работа. | 2 | ОК04, ЛР4, ПК 4.4. |
| 54. | ЛР 31 Самбук из йогурта и творожной массы. | Лабораторная работа. | 2 |
| 55. | ЛР 32 Крема. | Лабораторная работа. | 2 |
| 56. | Крем ванильный из сметаны. | Технология приготовления, расчет стоимости и подача. | 2 | ПК 4.4., ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 57. | Яблоки в тесте жареные. | Правила приготовления, подача. | 2 |
| 58. | ЛР 33 Каша гурьевская. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.4. |
| 59. | Шарлотка с яблоками. | Технология приготовления, алгоритм. | 2 | ПК 4.4., ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 60. | ЛР 34 Банановый десерт. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.4. |
| 61. | Фаршированные блинчики с яблоками. | Технология приготовления и отпуск. | 2 | ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 62. | Пудинг сухарный. | Технология приготовления, отпуск. | 2 |
| **Раздел 5. Приготовление простых горячих и холодных напитков** | | | | |
| 63. | Чай. | Правила приготовления, подача. | 2 | ПК 4.5., ОК05, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 64. | Кофе со взбитыми сливками. | Расчет энергетической ценности кофе. | 2 |
| 65. | Какао с молоком, шоколад. | Приготовление и отпуск. | 2 |
| 66. | ЛР 35 Сбитень. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.5. |
| 67. | ЛР 36 Какао с молоко. | Лабораторная работа. | 2 |
| 68. | ЛР 37 Хаволи. | Лабораторная работа. | 2 |
| 69. | Шоколадный чай с бергамотом. | Технология приготовления и отпуск. | 2 | ПК 4.5., ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 70. | Требования к качеству горячих напитков. | Качество, условия и сроки хранения. | 2 |
| 71. | ЛР 38 Способы подачи кофе. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.5. |
| 72. | Холодные напитки. | Роль в питании, ассортимент. | 2 | ПК 4.5., ОК5, ОК6 ,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 73. | Чай холодный. | Приготовление и отпуск. | 2 |
| 74. | Кофе гляссе. | Приготовление и отпуск. | 2 |
| 75. | ЛР 39 Кофе латте по- домашнему. | Лабораторная работа. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 4.5. |
| 76. | Горячие напитки алкогольные. | Технология приготовления и отпуск. | 2 | ПК 4.5., ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 77. | ЛР 40 Глинтвейн с яблокам. | Лабораторная работ. | 2 | ОК4, ОК 6, ЛР4, ПК 4.5. |
| 78. | Квас. | Приготовление, отпуск. | 2 | ПК 4.5., ОК5, ОК6 ,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 79. | Дифференцированный зачет. | Итоговое занятие. | 2 | ПК 4.1. -ПК 4.5., ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
|  | **ВСЕГО ЧАСОВ** | | **158** |  |
|  | **АУДИТОРНЫХ** | | **158** |  |
|  | **ИЗ НИХ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ** | | **80** |  |

**3.3****. Тематический план и содержание учебной практикиУП.04**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № учебного занятия | Название темы | Содержание | Количество часов | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
| 1. | Открытые бутерброды. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 | ПК 4.1., ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 2. | Закрытые бутерброды. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 |
| 3. | Закусочные бутерброды. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 |
| 4. | Бутерброды на детский праздник. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 |
| 5. | Упаковка для бутербродов на вынос. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 |
| 6. | Брускетта. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 |
| 7. | Посуда и инвентарь для подачи салатов. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 |
| 8. | Салаты из свежих овощей. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 | ПК 4.2., ОК 2, ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 9. | Салаты из вареных овощей. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 |
| 10. | Теплые салаты. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 |
| 11. | Салат-коктейль. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 |
| 12. | Винегреты. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 |
| 13. | Блюда и закуски из овошей. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 | ПК 4.3., ОК 2, ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 14. | Овощи фаршированные. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 |
| 15. | Рулетики из баклажанов и кабачков. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 |
| 16. | Салат из печеных овощей. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 |
| 17. | Блюда и закуски из яиц. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 |
| 18. | Фаршированные яйца. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 |
| 19. | Омлетный рулет с сыром. | Технология приготовления, оформление и подача. | 6 |
| 20. | Блюда и закуски из грибов. | Приготовление и подача. | 6 |
| 21. | Рыбные блюда и закуски. | Приготовление и отпуск. | 6 | ПК 4.3., ОК 2, ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 22. | Ассорти рыбное. Рыбная тарелка. | Приготовление, нарезка и подача | 6 |
| 23. | Сельдь натуральная. | Разделка на чистое филе, маринады для сельди. | 6 |
| 24. | Фаршированные блюда. | Технология приготовления и отпуск. | 6 |
| 25. | Заливные блюда из рыбы. | Ассортимент , технология приготовления и отпуск. | 6 |
| 26. | Холодные закуски из морепродуктов. | Приготовление и подача. | 6 | ПК 4.3., ОК 2, ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 27. | Мясные блюда и закуски. | Ассортимент , технология приготовления и отпуск. | 6 |
| 28. | Банкетные блюда. | Технология приготовления и отпуск. | 6 |
| 29. | Рулет мясной с черносливом. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 30. | Холодные закуски из субпродуктов. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 31. | Холодные блюда из отварной птицы. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 32. | Холодные закуски из субпродуктов сельскохозяйственной птицы. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 33. | Паштет из печени. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 34. | Заливные куриные блюда. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 35. | Филе из кур фаршированное. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 36. | Жульен из птицы. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 37. | Профитроли с муссом из куриной печени. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 38. | Фруктовый десерт. | Технология приготовления и подача. | 6 | ПК 4.4., ОК 2, ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 39. | Компот из свежих плодов. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 40. | Кисели. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 41. | Желе. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 42. | Желированные сладкие блюда. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 43. | Муссы. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 44. | Самбуки. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 45. | Крема. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 46. | Суфле ванильное, фруктовое. | Технология приготовления и подача. | 6 | ПК 4.4., ОК 2, ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 47. | Пудинг шоколадный паровой. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 48. | Пудинг манный с фруктами. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 49. | Блюда из яблок. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 50. | Шарлотка с яблоками. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 51. | Соусы. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 52. | Горячие напитки. | Технология приготовления и подача. | 6 | ПК 4.5., ОК 2, ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 53. | Кофе. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 54. | Сбитень. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 55. | Какао. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 56. | Шоколад. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 57. | Холодные напитки безалкогольные. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 58. | Коктейли. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 59. | Фруктово-ягодные напитки. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 60. | Фреш. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 61. | Лимонад. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 62. | Смузи. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 63. | Квас. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 64. | Крюшон. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 65. | Технология приготовления напитка клюквенного. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 66. | Приготовление напитков с мороженым. | Технология приготовления и подача. | 6 | ПК 4.5., ОК 2, ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 67. | Приготовление холодных напитков со сливками. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 68. | Технология приготовления молочных коктейлей. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 69. | Мороженое. | Технология приготовления и подача. | 6 |
| 70. | Дифференцированный зачет. | Итоговое занятие. | 6 | ПК 4.1. -ПК 4.5., ОК 2, ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
|  | **Всего** |  | **420** |  |

**3.4. Тематический план и содержание производственной практикиПП.04**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование вида работ** | **Содержание** | **часы** | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
| 1. | Открытые бутерброды. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 | ПК 4.1., ОК5, ОК6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 2. | Закрытые бутерброды. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 3. | Закусочные бутерброды. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 4. | Салаты из свежих овощей. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 | ПК 4.2., ОК 2, ОК 5, ОК 6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 5. | Салаты из вареных овощей. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 6. | Теплые салаты. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 7. | Салат-коктейль. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 8. | Винегреты. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 9. | Блюда и закуски из овошей. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 | ПК 4.3., ОК 2, ОК5, ОК 6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 10. | Блюда и закуски из яиц. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 11. | Блюда и закуски из грибов. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 12. | Рыбные блюда и закуски. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 13. | Заливные блюда из рыбы. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 14. | Холодные закуски из морепродуктов. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 15. | Мясные блюда и закуски. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 16. | Холодные закуски из субпродуктов. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 17. | Холодные блюда из отварной птицы. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 18. | Холодные закуски из субпродуктов сельскохозяйственной птицы. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 19. | Заливные куриные блюда. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 20. | Фруктовый десерт. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 | ПК 4.4., ОК 2, ОК 5, ОК 6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 21. | Компот из свежих плодов. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 22. | Кисель из клюквы. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 23. | Желе яблочное. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 24. | Желе из молока. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 25. | Желе из свежих ягод. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 | ПК 4.4., ОК 2, ОК 5, ОК 6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 26. | Многослойное желе. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 27. | Зефир. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 28. | Желе «Тигренок». | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 29. | Желе «Мозайка». | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 30. | Штрудель. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 31. | Мусс клюквенный. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 32. | Мусс яблочный на манной крупе. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 33. | Панна котта. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 34. | Самбук абрикосовый. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 35. | Самбук из йогурта и творожной массы. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 | ПК 4.4., ОК 2, ОК 5, ОК 6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 36. | Приготовление ананасового фраппе. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 37. | Крем ванильный из сметаны. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 38. | Чизкейк. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 39. | Яблоки в тесте жареные. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 40. | Каша гурьевская. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 41. | Приготовление какао. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 | ПК 4.5., ОК 2, ОК 5, ОК 6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 42. | Приготовление чая и его подача. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 43. | Приготовление шоколада. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 44. | Приготовление кофе в турке. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 45. | Приготовление кофе Хаволи. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 | ПК 4.5., ОК 2, ОК 5, ОК 6, ЛР13, ЛР14 ,ЛР15 |
| 46. | Приготовление напитка клюквенного. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 47. | Приготовление напитков с мороженым. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 48. | Приготовление холодных напитков со сливками. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 49. | Приготовление молочных коктейлей. | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
| 50. | Приготовление кваса | Технология приготовления, оформление и подача | 6 |
|  | **ИТОГО:** |  | **300** |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04. Приготовление горячих и холодных блюд, закусок, десертов и напитков.**

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

Для реализации программы модуля имеются: учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

Столы

Стулья

Классная доска.

Учебные пособия, муляжи.

**Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**

производственные столы

электрические плиты

холодильник

шкафы для посуды

кухонные комбайны

процессор

электровафельница

тостер

миксер,

фритюрница

электромясорубка

посуда и инвентарь маркированные

весы электронные.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

Наличие холодного цеха

Наличие овощного цеха

Производственные столы

Стеллажи для хранения овощей

Контейнеры для хранения овощей

Инвентарь и посуда маркированные

Раковина для мытья рук

Механическая овощерезка со съемными механизмами

Холодильник

Универсальный привод со сменными механизмами

Весы

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1.Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

2.

3.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 201364.Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

5.Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2023

6.Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2021.

7.Матюхина З.П., Основы филиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

8.Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2021.

9.Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2021.

10.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

11.Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2022.

**Дополнительные источники:**

1.Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

2.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2019

3.Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

**Интернет-ресурсы:**

1.[www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru/)

2.[www.o-urok.ru/prof\_p.php](http://www.o-urok.ru/prof_p.php)

3.www/fartov.com

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

**ПМ.04.Приготовление горячих и холодных блюд, закусок, десертов и напитков.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 4.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. | Готовит и оформляет различные виды бутербродов. | Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов бутербродов и гастр.продуктов порциями.  Органолептическая оценка готовой продукции.  Дегустация  Сравнение с технологической картой. |
| ПК 4.2. Готовить и оформлять салаты. | Готовит и оформляет различные виды салатов. | Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов салатов.  Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация блюда  Сравнение с технологической картой. |
| ПК 4.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски блюда. | Готовит и оформляет простые холодные закуски блюда. | Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов салатов.  Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация блюда  Сравнение с технологической картой. |
| ПК 4.4. Готовить и оформлять десерты. | Готовить и оформлять десерты. | Наблюдение за технологическим процессом приготовления десертов.  Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация блюда  Сравнение с технологической картой. |
| ПК 4.5. Готовить простые горячие и холодные напитки. | Готовить простые горячие и холодные напитки. | Наблюдение за технологическим процессом приготовления напитков.  Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация,  сравнение с технологической картой. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные общие компетенции) | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии ,проявлять к ней устойчивый интерес. | Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии. | Психологическое анкетирование,  наблюдение, собеседование,  ролевые игры |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач. | Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами. | Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации |
| ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Анализирует рабочую ситуацию.  Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль.  Оценивает и корректирует собственную деятельность.  Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции. | Наблюдение за процессом аналитической деятельности |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы. | Наблюдение за организацией работы с информацией  Экспертная оценка результата работы с информацией |
| ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. | Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации. | Наблюдение за процессом использования средств коммуникации |
| ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения. | Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ 04. Приготовление горячих и холодных блюд, закусок, десертов и напитков**

**Профессия: 16675 Повар**

**2 курс, группа 26-П**

2024 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств** 25

1.1. Область применения 25

1.2. Формы промежуточной аттестации 30

1.3 Описание процедуры промежуточной аттестации 30

**2. Комплект «Промежуточная аттестация»**  31

2.1. Тестовая работа МДК 04.01. 31

2.2. Критерии оценивания тестовой работы 37

2.3. Итоговая практическая работа по учебной практике 37

2.4. Экзаменационные задания 44

2.5. Критерии оценивания экзаменационных заданий 49

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

**1.1. Область применения .**

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

Таблица 1. Формы и методы контроля и оценки дидактических единиц.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Название раздела** | | | | |
| **Действия (дескрипторы)** | **Умения** | | **Знания** | |
| ***МДК.04.01Технология обработки сырья и приготовления горячих и холодных блюд, закусок ,десертов и напитков*** | | | | | |
| **1** | **2** | | **3** | | **4** |
| ПК 4.1.  Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов.  Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. | | Визуально проверять чистоту и исправность производственного  инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать,  рационально размещать на  рабочем месте  инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и  регламентами, стандартами  чистоты. | | * Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и организации питания; * виды, назначение, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций. * обработке, подготовке сырья, приготовлении подготовке к реализации полуфабрикатов;. |
| ПК 4.2. Готовить и оформлять салаты | * Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | | * Безопасно в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья   Выбирать, подготавливать пряности,  приправы, специи. Взвешивать, измерять  продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость  продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,  сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления  холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления салатов. | | * Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними * Методы обработки, санитарно гигиенические требования к ведению процессов * Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов |
| ПК 4.3.  Готовить и оформлять простые холодные закуски блюда. | Выбирать, применять, комбинировать методы  приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых  продуктов и полуфабрикатов, требований  рецептуры, последовательности  приготовления, особенностей заказа | | * Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления владеть техникой работы с ножом при нарезке, Проверять качество салатов разнообразного ассортимента перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать салаты разнообразного ассортимента в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство соблюдать выход салатов разнообразного ассортимента. комплектования с учетом ресурсосбережения | | * Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования холодных закусок, техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования требования к условиям и срокам хранения. |
| ПК 4.4. Готовить и оформлять десерты.  . | Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением  выхода изделий. | | Владеть техниками, приемами приготовления десертов. | | 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 |
| ПК 4.5. Готовить простые горячие и холодные напитки. | Выбирать, применять, комбинировать методы  приготовления напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых  продуктов, требований  рецептуры, последовательности  приготовления, особенностей заказа | | Владеть техниками, приемами приготовления напитков. | | Требования охраны труда пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения |
| ОК 1.  Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять устойчивый интерес | Распознавание сложных  Проблемных ситуаций в различных контекстах.  Определение этапов решения задачи.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.. 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.. Определять необходимые  ресурсы. Владеть актуальными  методами работы в профессиональной и смежных сферах. | | Актуальный профессиональный и  социальный контекст, в котором приходится работать и жить.. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. |
| ОК 2.  Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников,  необходимого для выполнения профессиональных задач; | | Определять задачи поиска информации Определять  Необходимые источники  Информации | | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности |
| ОК 3.  Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы | Проведение анализа полученной информации,  выделяет в не главные аспекты; Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; | | Планировать  процесс поиска Структурировать  получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать  Практическую значимость  результатов поиска. Оформлять  результаты поиска | | Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 4.  Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Интерпретация  полученной информации в контексте профессиональной деятельностиИспользование 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 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности | 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 6.  Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | 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 |

**1.2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ семестра** | **Формы промежуточной аттестации** | **Форма проведения** |
| 4 | Дифференцированный зачётМДК. 04.01. Технология обработки сырья и приготовления горячих и холодных блюд, закусок, десертов и напитков | тестирование |
| 4 | Дифференцированный зачётУП.04 | Практическая работа |
| 4 | Дифференцированный зачётПП.04 | Отчёт по практике |
| 4 | ПМ 04 Приготовленияе горячих и холодных блюд, закусок, десертов и напитков | Экзамен |

* 1. **ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

При сдаче дифференцированного зачёта по МДК. 04.01. . Технология обработки сырья и приготовления горячих и холодных блюд, закусок, десертов и напитковстуденту предлагается тестовая работа из 45 заданий.

Время выполнения: 80 минут.

Условия выполнения заданий:

- помещение: учебная аудитория

- оборудование: ручка, карандаш

При сдаче дифференцированного зачёта по УП.04Приготовление горячих и холодных блюд, закусок, десертов и напитков студенту предлагается выполнить практическое задание( по жеребьёвке)

При сдаче дифференцированного зачёта по ПП.04Приготовление горячих и холодных блюд, закусок, десертов и напитков 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 04 для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ) и эксперты WSR, прошедших обучение в РКЦ в т.ч. по программе эксперта демонстрационного экзамена.

Время выполнения: 160 минут.

Условия выполнения заданий:

- помещение: учебная кухня ресторана

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

**2. Комплект «Промежуточная аттестация»**

**2.1. Тестовая работа МДК 04.01.**

|  |  |
| --- | --- |
| №  п/п | Вопросы |
|  | **Укажите мясо, рекомендуемое для приготовления холодных блюд и закусок** (множественный выбор):   1. **свинина** 2. **говядина** 3. **телятина** 4. козлятина |
|  | **Выберите из перечисленных посуду для подачи холодных блюд и закусок** (множественный выбор):   1. десертная тарелка 2. **розетка** 3. **креманка** 4. **закусочная** тарелка |
|  | **Выберите из перечисленных в ответах цех для приготовления бутербродов:**   1. горячий; 2. кондитерский; 3. **холодный;** 4. мясной. |
|  | **Выберите из перечисленных в ответах характеристик хлеба соответствующая требованиям к приготовлению бутербродов:**   1. свежий; 2. горячий; 3. жесткий; 4. **черствый.** |
|  | **Подберите определение вида бутерброда «многослойный»:**   1. **содержащий несколько ломтиков хлеба с разными видами продуктов**; 2. содержащий несколько видов продуктов на одном ломтике хлеба; 3. когда несколько видов продукта накалывают на шпажку; 4. другой вариант ответа. |
|  | **Выберите из перечисленных в ответах салатную заправку для придания салатам сочности** (множественный выбор)**:**   1. **салатная заправка;** 2. томат - пюре; 3. **майонез;** 4. другой вариант ответа. |
|  | **Выберите вид тепловой обработки овощей для приготовления закуски «Икра овощная»**   1. варка 2. жарка 3. **тушение** 4. припускание |
|  | **Выберите из перечисленных в ответах продукты для приготовления мясного салата** (множественный выбор)**:**   1. **мясо отварное;** 2. морковь; 3. **огурцы;** 4. редис; 5. **яйца.** |
|  | **Выберите из перечисленных в ответах вид нарезки мясных продуктов, рекомендуемый для приготовления холодных блюд и закусок:**   1. вдоль волокон; 2. **поперек волокон;** 3. разрывается по волокнам; 4. другой вариант ответа. |
|  | **Выберите из перечисленных в ответах продукты для приготовления салата из свежей капусты** (множественный выбор)**:**   1. **клюква;** 2. свекла; 3. **моченые яблоки;** 4. лук. |
|  | **Выберите из перечисленных в ответах вид нарезки помидор рекомендуемый использовать при приготовлении салата** (множественный выбор)**:**   1. **кружочки**; 2. соломка; 3. **дольки;** 4. кубики. |
|  | **Выберите из перечисленных в ответах способ нарезки картофеля отварного для приготовления салата «Цада»:**  1.ломтики  2. **кубики мелкие**  3. соломка  4. кубики средние |
|  | **Выберите из перечисленных в ответах рекомендуемые продукты для приготовления бутербродов на ржаном хлебе** (множественный выбор)**:**   1. колбаса вареная; 2. **сельдь пряного посола;** 3. сыр Российский; 4. **сало копченое.** |
|  | **Выберите из перечисленных в ответах операцию рекомендуемую для подготовки хлеба при приготовлении «Бутербродов канапе»:**   1. **очищают от корки и нарезают;** 2. сразу нарезают на ломтики; 3. очищают от корки, нарезают, пассеруют на сливочном масле; 4. обжаривают, очищают от корки. |
|  | **Выберите из перечисленных в ответах температуру для отпуска холодных блюд:**   1. **10-14**°**С;** 2. 20 °С; 3. 18 °С; 4. 0-6 °С. |
|  | **Выберите из перечисленных в ответах продукты, используемые для приготовления овощного винегрета** (множественный выбор)**:**   1. **квашеная капуста**; 2. **свекла;** 3. яйца; 4. **морковь;** 5. редис. |
|  | **Определите срок реализации мяса заливного:**   1. **12 часов**; 2. 24 часа; 3. 6 часов; 4. готовят непосредственно перед реализацией. |
|  | **Определите соус, используемый при отпуске блюда «Рыба заливная»** (множественный выбор):  1. польский;  2**. майонез с корнишонами;**  3. **хрен с уксусом;**  4. другой вариант ответа |
|  | **Выберите из перечисленных вариант хранения отварного мяса для салатов:**   1. **в бульоне;** 2. на воздухе; 3. не хранится; 4. другой вариант ответа. |
|  | **Выберите из перечисленных вариант воды для варки овощей:**   1. холодной; 2. теплая; 3. **кипящая;** 4. кипяченая. |
|  | **Укажите посуду для подачи блюда «Ассорти мясное»:**  1. салатник;  2. тарелка десертная;  3. **овальные или круглые блюда;**  4. селедочница; |
|  | **Укажите вид тепловой обработки печени для приготовления «Паштетов»:**  1. **жарка;**  2. тушение;  3. запекание  4. пассерование |
|  | **Определите срок хранения заправленных салатов из вареных овощей и винегретов:**   1. **1 час;** 2. 2,5 часа; 3. не хранятся; 4. до 6 часов. |
|  | **Определите срок реализации мяса жареного:**  1. **48 часов;**  2. 12 часов;  3. 6 часов;  4. готовят непосредственно перед реализацией. |
|  | **Укажите подгруппу сыров относящихся к брынзе:**   1. кисломолочные; 2. **рассольные;** 3. мягкие; 4. твердые; |
|  | **Укажите срок реализации блюда «Сельдь рубленная»:**   1. не более 12 часов; 2. **не более24 часа;** 3. не более 6 часов; 4. готовят непосредственно перед реализацией. |
|  | **Укажите нерыбные морепродукты, относящиеся к ракообразным:**   1. кальмары, морской огурец; 2. **омары, лангусты, креветки;** 3. крабы, морской гребешок, осьминоги; 4. кальмары, креветки. |
|  | **Выберите из перечисленных блюд горячую закуску:**  1. Студень говяжий;  2. **Жульен из курицы;**  3. Паштет из печени;  4. Рыба под маринадом |
|  | **Укажите последовательность обработки грибов маринованных:**   1. **отделяют от маринада, крупные нарезают** 2. очищают, нарезают, проваривают; 3. перебирают, сортируют, варят, бланшируют; 4. проваривают в соленой воде; |
|  | **Укажите допустимый временной интервал хранения нарезанных продуктов для приготовления бутербродов:** (множественный выбор)**:**   1. **за 30…40 мин;** 2. за 1,5 часа; 3. **непосредственно перед использованием;** 4. за 3 часа. |
|  | **Определите вид тепловой обработки мяса для салата мясного:**  1. **отваривают, жарят;**  2. жарят, запекают;  3. отваривают, тушат;  4. припускают, жарят. |
|  | **Укажите классификацию открытых бутербродов** (множественный выбор)**:**   1. **простые** 2. **сложные** 3. канапе 4. «столичные» |
|  | **Определите состав продуктов для приготовления винегрета** (множественный выбор)   1. яйца; 2. **морковь;** 3. капуста свежая; 4. **капуста квашенная;** 5. **соленые огурцы;** 6. чеснок; 7. **свекла;** 8. **лук;** 9. редис; 10. **салатная заправка;** 11. **картофель.** |
|  | **Определите продукты, входящие в состав Салатной заправки** (множественный выбор):   1. **соль, сахар**; 2. **уксус, перец черный молотый**; 3. **масло растительное;** 4. масло сливочное топленое. |
|  | **Определите причину заправки салатов из свежих овощей специями и заправкой непосредственно перед подачей:**   1. увеличивается выход блюда; 2. снижается пищевая ценность блюда; 3. **ухудшается внешний вид блюда, консистенция;** 4. другой вариант ответа |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Установите соответствие между салатом и продуктами, входящими в его состав:**   |  |  | | --- | --- | | Наименование салата | Продукты, входящие   состав | | 1.Салат мясной | А. Говядина, курица, картофель | | 2. Салат Столичный | Б. Говядина, яйцо, картофель | | 3. Винегрет овощной | В. Огурцы соленые, морковь, лук | |  | Г. Майонез, курица, огурцы |   Ответ: 1 – Б, 2 – Г, 3 - В | |
|  | **Определите основное правило украшения салатов:**   1. зеленью, морепродуктами; 2. майонезом, овощами; 3. **продуктами, входящими в состав салата, зеленью;** 4. овощами, зеленью. |
|  | **Установите соответствие между видом бутерброда и толщиной нарезки ломтика хлеба для его приготовления:**   |  |  | | --- | --- | | Вид бутерброда | Толщина нарезки ломтика хлеба | | 1. Открытые простые бутерброды | А. 05-07 см. | | 1. Закрытые бутерброды | Б. 1-1,5 см. | | 1. Закусочные (канапе) | В. 0,5 см. | | Ответ: 1 - ; 2 - ; 3 -  . | | |
|  | **Выберите определение Салат-коктейль:**   1. нарезанные продукты перемешаны, уложены в салатник; 2. нарезанные продукты перемешаны, политы салатной заправкой; 3. нарезанные продукты для салата, политы только соевым соусом; 4. **нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями**   **не перемешивая, политы салатной заправкой.** |
|  | **Выберите из перечисленных классификацию бутербродов Канапе:**   1. открытый; 2. закрытый; 3. **закусочный;** 4. сложный |
|  | **Определите цель заправки растительным масломсвеклы для винегрета после её нарезки:**   1. для улучшения вкуса; 2. для сохранения витаминов и минеральных веществ; 3. **чтобы свекла не окрашивала другие овощи;** 4. другой вариант ответа. |
|  | **Определите** с**пособ нарезки овощей для винегретов:**   1. соломка, кружочки; 2. брусочки; 3. дольки; 4. **ломтики, кубики.** |
|  | **Укажите срок реализации студня из говядины:**  1. не более 26 ч.  2. не более 1 ч.  3. **не более12ч**.  4. не более 6ч. |
|  | **Определите вид тепловой обработки филе рыбы для приготовления блюда «Рыба жареная под маринадом:**   1. жарка во фритюре; 2. припускание; 3. **жарка основным способом;** 4. варка основным способом |
|  | **Укажите форму нарезки ветчины в салат – коктейль с ветчиной и сыром:**   1. **соломка;** 2. ломтики; 3. мелкие кубики; 4. шарики |

**2.2. Критерии оценивания тестовой работы**

Оценка «5» - 45-41 правильных ответов

Оценка «4» - 40-30 правильных ответов

Оценка «3» - 29-11 правильных ответов

Оценка «2» - 10- 0 правильных ответов

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

***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 «Бутерброды закусочные».

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 | 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 «Омлетный рулет с сыром»

Критерии оценивая задания №5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества сырья | 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 «Жареная рыба под маринадом»

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 «Салат «Витаминный».

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 «Винегрет овощной»

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 «Молочный коктейль»».

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 «Паштет из печени»

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 «Яйца фаршированные»

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 «Фаршированные блинчики с яблокам»

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 «Желе из свежих ягод»

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 «Мусс яблочный на манной крупе»

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 «Банановый десерт»

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 |

**2.4. Экзаменационные задания.**

**Задание № 1**

Выполнить практическую работу: Приготовление блюда «Молочный коктейль».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 блюда «Молочный коктейль». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

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

**Задание № 2**

Выполнить практическую работу: Приготовление блюда «Винегрет овощной».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 блюда «Винегрет овощной». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

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

**Задание № 3**

Выполнить практическую работу: Приготовление блюда «Жареная рыба под маринадом».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 блюда «Жареная рыба под маринадом». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

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

**Задание № 4**

Выполнить практическую работу: Приготовление блюда «Банановый десерт».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 блюда «Банановый десерт». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

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

**Задание № 5**

Выполнить практическую работу: Приготовление блюда «Яблоки жаренные в тесте».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 блюда «Яблоки харенные в тесте». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

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

**Задание № 6**

Выполнить практическую работу: Приготовление блюда «Бутерброды закусочные».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 блюда «Бутерброды закусочные». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

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

**Задание № 7**

Выполнить практическую работу: Приготовление блюда «Кисель молочный».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 блюда «Кисель молочный». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

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

**Задание № 8**

Выполнить практическую работу: Приготовление блюда «»Блинчики, фаршированные яблоками».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 блюда «Блинчики, фаршированные яблоками»». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

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

**Задание № 9**

Выполнить практическую работу: Приготовление 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 блюда «Рыба, запеченная с овощами». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

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

**Задание № 10**

Выполнить практическую работу :Приготовление «Сельдь с картофелем»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 »Сельдь с картофелем». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

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

**Задание № 11**

Выполнить практическую работу: Приготовление «.Кисель клюквенный»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 «Кисель клюквенный». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

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

**Задание № 12**

Выполнить практическую работу: Приготовление «Какао с молоком».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 «Какао с молоком.» |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

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

**Задание № 13**

Выполнить практическую работу: Приготовление блюда «Паштет из печени».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 блюда «Паштет из печени» |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

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

З**адание № 14**

Выполнить практическую работу: Приготовление блюда «Мусс яблочный на манной крупе».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 блюда Мусс яблочный на манной крупе. |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

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

**Задание № 15**

Выполнить практическую работу: «Рулет мясной»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 «Рулет мясной». |  |  |
| 5. Условия, сроки хранения полуфабриката. |  |  |

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

**2.5 Критерии оценивания экзаменационного задания.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Трудовая функция** | **Трудовые действия, необходимые умения** | **Показатели** | | **Количество баллов** |
| Выполнение инструкций и заданий по организации рабочего места | Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями | Подготовка ножей, согласно назначению | | 0-2 |
| Подготовка разделочных досок, согласно маркировкам | |
| Подготовка кухонного инвентаря, согласно назначению | |
| Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов | Подготовка, включение плиты индукционной | | 0-2 |
| Подготовка, включение миксера | |
| Подготовка, включение пароконвектомата | |
| Соблюдает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности | Выполнение требований безопасности жизнедеятельности | | 0-2 |
| Выполнение заданий по приготовлению блюд | Подготовка по заданию сырья для приготовления блюда | Продукция и инвентарь во внешней таре располагается раздельно с распакованными продуктами и материалами | | 0-2 |
| При переходе от «грязной» операции (уборка) к  «чистой» (приготовление питания), необходимо вымыть руки | |
| Тщательное мытье инструментария и оборудования после «грязных» операций | |
| Разделка, зачистка и нарезка овощей, приготовление полуфабрикатов, маринование производить в одноразовых перчатках | | 0-2 |
| Обработка, нарезка и формовка овощей по заданию | Варка  (Критерий 1) | Выбор оптимального температурного режима | 0-2 |
| Использование оптимального количество воды | 0-2 |
| Выбор оптимального времени варки для конкретного продукта | 0-2 |
| Пассерование | Процесс доведения продукта до полуготовности без признаков подгорания технология | 0-2 |
| Соответствие времени приготовления  технологии | 0-2 |
| Презентация блюда | Порционирование (комплектация), раздача блюд по заданию | Органолептика / подача | Внешний вид основного блюда | 0-2 |
| Вкус основного блюда | 0-2 |
| **Всего баллов:** | |  |  | 24 |

Количественные показатели:

2 балла – самостоятельное выполнение заданий;

1 балл – выполнение заданий под руководством мастера производственного обучения;

0 баллов - показатель не прослеживается.

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| **Количество баллов** | **Отметка** |
| 24- 20 балла | 5 (отлично) |
| 19 – 16 балл | 4 (хорошо) |
| 15 - 12 баллов | 3 (удовлетворительно) |

1. \*\* [↑](#footnote-ref-1)