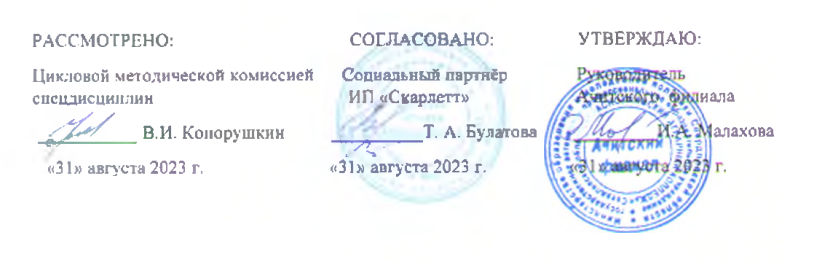
.МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»



**Рабочая программа**

**профессионального модуля**

**ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

***Профессия: 16675 Повар***

***1 курс, 16- П группа***

2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» разработана на основе:

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

- методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20 апреля 2015 г. № 06-830вн;

-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. Паспорт программы профессионального модуля . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 4 стр.
2. Результаты освоения профессионального модуля. . . . . . . . . . . .. . . . . . . .5 стр.
3. Структура и содержание профессионального модуля . . . . . . . . . . . . . . 6 стр.
4. Программа учебной практики. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . … . . . . . 10 стр.
5. Программа производственной практики . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 13 стр.
6. Условия реализации программы ПМ. . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . . . . . 14 стр.
7. Контроль и оценка результатов освоения ПМ . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 16 стр.

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».**

* 1. **Область применения программы.**

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

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей и грибов

**уметь:**

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы,

**знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей;

правила хранения овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов , в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», 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 |
| ОК 7 | Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние |

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

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код**  **профессиональ**  **ных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная**  **аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная**  **работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производ**  **ственная,**  часов |
| **Всего**  часов | **в т.ч.**  **лабораторные**  **и практичесике занятия** часов | **в т.ч.**  **контрольных работ,** часов | **Всего**  часов | **в т.ч.**  **курсовая**  **работа**  **(проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | 5 | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 1.1** | **Раздел 1** Первичная обработка, нарезка и формовка  традиционных видов овощей и плодов. | **16** | **16** | 6 |  | **-** | **-** | **30** |  |
| **ПК 1.2** | **Раздел 2** Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. | **74** | **74** | 44 |  | **-** | **-** | **150** |  |
|  | **Учебная практика** | **180** |  |  |  |  |  | **180** | **-** |
|  | **Всего:** | **270** |  |  |  |  |  |  |  |

**3.2. Тематический план и содержание МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия.** | **Объем часов** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| **Раздел 1.Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов.** | | | | |
| 1. | Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов. | Обработка овощей, подготовка . Сроки хранения. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 1.1. |
| *2.* | Обработка клубнеплодов. | Механическая кулинарная обработка картофеля. | *2* | ОК5, ЛР10, ПК 1.1. |
| 3. | ЛР №1 Простые формы нарезки. | Лабораторная работа | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 1.1. |
| 4. | Формы нарезки овощей. | Простые и сложные формы нарезки. | 2 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК 1.1. |
| 5. | ЛР №2 Карвинг. | Лабораторная работа | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 1.1. |
| 6. | Фарширование овощей. | Подготовка овощей для фарширования, последовательность. | 2 | ОК4, ЛР4 ,ПК 1.1. |
| 7. | ЛР №3. Фарширование картофеля и перца. | Лабораторная работа | 2 | ОК5, ЛР10, ПК 1.1. |
| 8*.* | Отходы овощей и их использование. | Крахмал, зелень, настои | *2* | ОК4, ЛР4, ПК 1.1. |
| **Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.** | | | | |
| 9. | Блюда и гарниры из вареных овощей. | Способы варки, технология приготовления блюд. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 1.2. |
| 10. | ЛР № 4 Оформление блюд из вареных овощей. | Лабораторная работа | 2 | ОК5, ЛР10, ПК1.2. |
| 11. | ЛР № 5. Приготовление блюд на 1 порцию. | Лабораторная работа | 2 | ОК4, ЛР4, ПК1.2. |
| 12. | ЛР№ 6 Расчет энергетической ценности блюда. | Лабораторная работа | *2* | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 13. | Блюда и гарниры из припущенных овощей. | Определение припускания, технологический процесс приготовления припущенных блюд. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 1.2. |
| 14. | ЛР № 7 Овощи, припущенные в молочном соусе. | Лабораторная работа | 2 | ОК5, ЛР10, ПК1.2. |
| 15. | Оформление блюд из припущенных овощей. | Порционирование и отпуск. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 1.2. |
| 16. | ЛР № 8 Расчет калорийности блюда на 1 порцию | Лабораторная работа | 2 | ОК4, ЛР4, ПК1.2. |
| 17. | ЛР № 9 Составление технико-технологической карты. | Лабораторная работа | *2* | ОК5, ЛР10, ПК1.2. |
| 18. | Блюда из жареных овощей. | Определение жарки, способы жарки. Технология приготовления блюд и гарниров. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 1.2. |
| 19. | ЛР №10 Котлеты морковные. | Лабораторная работа | 2 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 20. | ЛР № 11 Зразы картофельные. | Лабораторная работа | 2 | ОК4, ЛР4, ПК1.2. |
| 21. | Оформление и отпуск жареных блюд. | Порционирование, температура, качество. | 2 | ОК5, ЛР10, ПК 1.2. |
| 22. | ЛР №12 Овощи фри. | Лабораторная работа | 2 | ОК4, ЛР4, ПК1.2. |
| 23. | Блюда и гарниры из тушеных овощей. | Определение тушения. Технологический процесс. | 2 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК 1.2. |
| 24. | ЛР №13 Голубцы из свежей капусты. | Лабораторная работа | 2 | ОК4, ЛР4, ПК1.2. |
| 25. | Оформление и подача блюд из тушеных овощей. | Подбор продуктов, инвентаря, отпуск. | 2 | ОК5, ЛР10 ПК 1.2., |
| 26. | ЛР № 14 Технология приготовления капусты тушеной. | Лабораторная работа | 2 | ОК4, ЛР4 |
| *27.* | ЛР №15 Рагу из овощей. | Лабораторная работа | 2 | ОК5, ЛР10, ПК 1.2. |
| 28. | Блюда из запеченных овощей | Определение тушения. Технологический процесс. | 2 | ОК4, ЛР4, ПК 1.2. |
| 29. | ЛР №16 Технология приготовления рулета картофельного. | Лабораторная работа | 2 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 30. | ЛР № 17 Картофельная запеканка. | Лабораторная работа | *2* | ОК4, ЛР4, ПК1.2. |
| 31. | ЛР №18 Составление алгоритмов. | Лабораторная работа | *2* | ОК5, ЛР10, ПК1.2. |
| 32. | Требования к качеству запеченных блюд. | Порционирование, отпуск, хранение. | *2* | ОК4, ЛР4, ПК 1.2. |
| 33. | ЛР №19 Перец фаршированный. | Лабораторная работа | 2 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 34. | ЛР № 20 Кабачки фаршированные. | Лабораторная работа | *2* | ОК4, ЛР4, ПК 1.2. |
| 35. | Грибы. | Значение | 2 | ОК5, ЛР10, ПК 1.2. |
| 36. | ЛР № 21 Грибы в сметанном соусе. | Лабораторная работа | 2 | ОК4, ЛР4, ПК1.2. |
| 37. | Блюда из грибов. | Первичная обработка, ассортимент. | 2 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК 1.2. |
| 38. | ЛР № 22 Шампиньоны фаршированные. | Лабораторная работа | 2 | ОК4, ЛР4, ПК1.2. |
| 39. | Работа со сборником рецептур. | Расчет стоимости, составление технологической карты. | 2 | ОК5, ЛР10, ПК 1.2. |
| 40. | ЛР №23 Составление калькуляционной карты. | Лабораторная работа | 2 | ОК4, ЛР4, ПК1.2. |
| 41. | Блюда из свежих грибов. | Приготовление, правила подачи, оформление. | 2 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК 1.2. |
| 42. | ЛР №24 Составление технико-технологической карты. | Лабораторная работа | 2 | ОК4, ЛР4, ПК1.2. |
| 43. | Требования к качеству грибных блюд. | Хранение, органолептическая оценка. | 2 | ОК5, ЛР10, ПК 1.2. |
| 44. | ЛР №25 Жюльен. | Лабораторная работа | 2 | ОК4, ЛР4, ПК1.2. |
| 45. | Дифференцированный зачет | . Итоговое занятие. | 2 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК 1.2. |
|  |  |  |  |  |
|  | **Всего часов** | | **90** |  |
|  | **Аудиторных** | | **90** |  |
|  | **Из них лабораторных** | | **50** |  |

**3.3. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование вида работ** | **Содержание** | **Объём часов** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| 1 | Механическая кулинарная обработка овощей и плодов различных групп. | Организация рабочего места для обработки овощей, подготовка сырья и первичная обработка. | 6 | ОК4, ЛР4, ПК 1.1. |
| 2 | Выполнение нарезки овощей и плодов простыми способами. | Организация рабочего места для нарезки овощей. Выполнение простых видов нарезки. | 6 | ОК4, ЛР4, ПК 1.1. |
| 3. | Выполнение нарезки овощей сложными способами. | Организация рабочего места для нарезки овощей. Выполнение сложных видов нарезки овощей. | 6 | ОК4, ЛР4, ПК 1.1. |
| 4. | Механическая кулинарная обработка и нарезка грибов. | Кулинарная обработка отдельных видов грибов. | 6 | ОК4, ЛР4, ПК 1.1. |
| 5. | Выполнение фарширования овощей различных групп. | Подготовка овощей для фарширования : капуста, перец, кабачки, картофель. | 6 | ОК4, ЛР4, ПК 1.1. |
| 6. | Приготовление блюд из овощей. | Технология приготовления блюд из жареных, запеченных овощей. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 7. | Приготовление картофельного пюре. | Технология приготовления, отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 8. | Приготовление пюре из моркови или свеклы. | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 9. | Приготовление капусты отварной с соусом. | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 10. | Приготовление овощей, припущенных в молочном соусе. | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 11. | Приготовление блюда «Морковь с зеленым горошком в молочном соусе». | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 12. | Приготовление блюд из жаренных овощей. «Картофель жареный». | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 13. | Приготовление овощей жаренных во фритюре. «Картофель фри». | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 14. | Приготовление овощей жаренных во фритюре Лук фри. | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 15. | Приготовление котлет морковных. | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 16. | Приготовление блюда «Шницель из капусты». | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 17. | Приготовление блюда «Оладьи из тыквы». | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 18. | Приготовление жаренных блюд из овощей. Котлеты картофельные. | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 19. | Приготовление зраз картофельных. | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 20. | Приготовление блюда «Крокеты картофельные». | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 21. | Приготовление тушенных овощных блюд. «Капуста тушеная». | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 22. | Приготовление блюда «Рагу из овощей». | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 23. | Приготовление запеченных овощных блюд. «Картофельная запеканка». | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 24. | Приготовление запеченных овощных блюд. «Рулет картофельный.» | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 25. | Приготовление солянки овощной. | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 26. | Приготовление голубцов овощных. | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 27. | Приготовление кабачков фаршированных. | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 28. | Приготовление блюда «Баклажаны фаршированные». | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК5, ОК6,ЛР13, ЛР14 ,ЛР15, ПК1.2. |
| 29. | Приготовление грибов в сметанном соусе. | Технология приготовления и отпуск. | 6 | ОК4, ЛР4, ПК1.2. |
| 30. | Итоговое занятие. | Дифференцированный зачет. | 6 |  |
|  | **Итого** |  | **180** |  |

**4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Для реализации программы модуля имеются:

1. Кабинет « Технологии кулинарного и кондитерского производства»

2. Учебной лаборатории «Учебная кухня ресторана»

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

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Макеты готовой продукции
4. Таблицы, схемы, технологические карты, комплект плакатов по предмету «Кулинария», разделы «Механическая кулинарная обработка овощей», «Приготовление блюд и гарниров из овощей »

Комплект раздаточного материала по темам: «Механическая кулинарная обработка овощей, грибов и плодов, «Приготовление полуфабрикатов из овощей», «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Тестовые задания по разделам: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов», «Механическая кулинарная обработка плодов » «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Инструкционные карты на темы: «Механическая кулинарная обработка овощей », «Нарезка овощей»

Технологические карты на тему : «Блюда из овощей»

Сертификаты качества на овощи, образцы упаковки овощей и плодов.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест:**

производственные столы

электрические плиты

шкафы для посуды

кухонные комбайны

процессор

миксер,

фритюрница

электромясорубка

посуда и инвентарь маркированные

весы электронные.

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

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

|  |
| --- |
| 1. Анфимова Н.А. Кулинария повар кондитер 2020 г.М.: Изд.Центр «Академия» |
| 2. Качурина Т.А. Кулинария Рабочая тетрадь 2019 г. М.: Изд.Центр «Академия» |
| 3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2020 г. М.: Изд.Центр «Академия» |
| 4. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров 2020 М.: Изд.Центр «Академия» |
| 5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2019 г М.: Изд.Центр «Академия». |
| 6. Андросов В.П. Механическая кулинарная обработка 2018г. М.: Изд.Центр «Академия» |
| 7. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской 2020г. М.: Изд. Центр.»Мастерство» |
| 8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2019г М.: Изд.Центр «Академия» |
| 9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общ. п 2018 г М.: Изд.Центр «Академия». |
| 10. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышл.и обшеств.2019 М.: Изд.Центр «Академия» |
| 11. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общ.п 2019г М.: Изд.Центр «Академия» |
| 12. Соловьева О.М. Миронова Г.К.Кулинария: теоретические основы проф. деятельности ч.1 2021 г. |
| 13. Соловьева О.М. Миронова Г.К Кулинария: теоретические основы проф. деятельности ч.2, |
| 14. Амренова М.М. Повар: практические основы проф. деятельности 2019 г. |
| 15. Шаладинова Е.П. Повар Рабочая тетрадь |
| Дополнительная литература: |
| 1. Степанов И.В. Фантазии из гарниров 2021г.М.: Изд. центр «Эксмо» |
| 2. Украшение блюд. Фантазии из овощей и фруктов 2015 г. М.: Изд центр «АСТ-пресскнига» |
| 3. Фаршированные блюда 2022г. М.: Изд.центр «АСТ» |
| 4. Шалагинова Е.П. Повар Рабочая тетрадь 2018 г. |
| 5. Зданович Л.И. Блюда из грибов 2022 г. Изд. центр «Вече» |
| Журналы: |
| 6. Журнал «Вкусные рецепты» 2020год № 1-6 |
| 7. Журнал «Общественное питание» № 1-6 |
| 8. Журнал «Ням-ням» 2021г. № 1-6 |
| 9. Журнал «Наш кулинар» 2021г. № 1-24 |
| 10. Журнал «Скатерть – самобранка» 2022год № 1-12 |
| 11. Журнал «Наша кухня» 2022г. № 1-6 |
|  |

Интернет-источники

1. [WWW.GASTRONOM.RU](http://WWW.GASTRONOM.RU)

2. [WWW.TALERKA.RU](http://WWW.TALERKA.RU)

3.[WWW.INFORVIDEO.RU](http://WWW.INFORVIDEO.RU)

4.[WWW.GURMAN.RU](http://WWW.GURMAN.RU)

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности**)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | 1. Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов в соответствии с дальнейшей кулинарной обработкой  2.Подготавливает пряности и приправы в соответствии с кулинарным назначением | Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству  Визуальная оценка качества нарезки и формовки Сравнение с технологической и инструкционной картой |
| ПК 1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов | 1.Готовит основные простые блюда из традиционных видов овощей и грибов с использованием различных способов кулинарной обработки и в соответствии с технологической картой  2.Оформляет готовые блюда из овощей и грибов в соответствии с правилами и способами оформления | Наблюдение за процессом приготовления блюд  Органолептическая оценка готовых блюд  Сравнение с ТК  Сравнение с требованиями к качеству |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1  Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес | Демонстрирует понимание сущности социальной значимости профессии «Повар. Кондитер», проявлять к ней устойчивый интерес; | 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 итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, 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  Составление аналитической справки  Экспертная оценка аналитической справки |
| 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 |
| ОК5  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 организации коллективной деятельности и процессом общения с клиентом и руководством |
| ОК7Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние | Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями САНПИНа и техпроцесса и техники безопасности | Экспертная оценка подготовленного рабочего места |

.

 МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ 01.Приготовление блюд из овощей и грибов**

**профессия** **16675 Повар**

**1 курс, группа 16-П**

2023 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ 01Приготовление блюд из овощей и грибов** разработан к рабочей программе профессионального модуля ПМ 01, который является частью адаптированной образовательной программы по **профессии 16675 Повар**

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

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств 22**

1.1. Область применения 22

1.2. Формы промежуточной аттестации 25

1.3 Описание процедуры промежуточной аттестации 26

**2. Комплект «Промежуточная аттестация» 26**

2.1. Тестовая работа 26

2.2. Критерии оценивания тестовой работы 31

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

**1.1. Область применения.**

Контрольно - оценочные средства предназначены для оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 01.** **Приготовление блюд из овощей и грибов** адаптированной профессиональной образовательной программы по профессии 16675 Повар

В результате освоения программы профессионального модуля «**Приготовление блюд из овощей и грибов**», обучающиеся должны обладать следующими профессиональными и общими компетенциями, а также демонстрировать умения, знания и иметь практический опыт в основном виде деятельности.

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки** | **Показатели оценки результата** |
| ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.      ПК 1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов          ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем      ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | -Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов в соответствии с дальнейшей кулинарной обработкой  -Подготавливает пряности и приправы в соответствии с кулинарным назначением  -Готовит основные простые блюда из традиционных видов овощей и грибов с использованием различных способов кулинарной обработки и в соответствии с технологической картой  -Оформляет готовые блюда из овощей и грибов в соответствии с правилами и способами оформления  Применение методов и способов решения профессиональных задач при организации рабочего места, выполнении производственных задач и решении экстремальных ситуаций.  Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.  Умение анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с  коллегами, руководством,  клиентами. |

**1.2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Таблица. Запланированные формы промежуточной аттестации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ семестра** | **Формы промежуточной аттестации** | **Форма проведения** |
| 1 | Дифференцированный зачет МДК**.** 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | Тестирование |
| 1 | Дифференцированный зачёт УП | Практическая работа |
| 1 | Экзамен (квалификационный) ПМ01 Приготовление блюд из овощей и грибов | Комплексный экзамен |

1.3. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

При сдаче дифференцированного зачёта по МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов предлагается тестовая работа из 17 вопросов.

Время выполнения: 40 минут.

Условия выполнения заданий:

- помещение: учебная аудитория

- оборудование: ручка, карандаш

**2. Комплект «Промежуточная аттестация»**

**2.1. Тестовая работа**

   Вариант – 1

Выберите правильный вариант ответа

1. Корнеплод -

а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

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

3. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

а) картофель, тыква; 6) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

4. Корнеплод, содержащий каротин -

а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

5. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1) Распределение по качеству; а) очистка;

2) Распределение по размерам; б) сортировка;

3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;

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

6. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики

7. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

1) кольца; а) для крупяных супов, фаршей;

2) полукольца; б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд;

3) дольки; в) для супов, соусов;

4) крошка; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

8.Перезрелые помидоры используют

а) для салатов; б) для фарширования; в) для приготовления супов.

9. При температуре 170-180º С овощи жарят

а) основным способом;

б) во фритюре;

в) в жарочном шкафу.

10. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.

11. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму

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

12.Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

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

13. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

а) картофельная масса слишком влажная;

б) картофельная масса плотная;

в) не сделали проколы.

14. Температура отпуска горячих овощных блюд –

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

15. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня

а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.

16. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:

сортируют по размеру и степени зрелости → промывают→ вырезают место прикрепления плодоножки.

а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

17. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

а) ОС; б) ОВ; в) ОК

Вариант – 2

1. Зачем свежую капусту на 15-20 минут кладут в соленую воду?

А) для сохранения цвета б) для сохранения витаминов в) для удаления гусениц и улиток

2. Для каких блюд используется нарезка картофеля соломка

А) вареный используется для запекания рыбы и мяса, сырой для –жарки; б) сырой –для жаренья основным способом; в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и мяса.

3. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

а) варим, овощи при низкой температуре; Б) овощи кладут в бурно кипящую воду и варят с открытой крышкой; В) овощи кладут до закипания воды.

4. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

А) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная в) не сделали проколы.

5. Укажите продукты, входящие в состав картофельного пюре:

А) картофель б) яйца в) масло сливочное г) молоко д) мука

6. Укажите температуру фритюра?

А) 120-130 б) 170-180 в) 130-140

7. Шампиньоны промывают водой с добавлением лимонной кислоты или уксуса?

А) чтобы очищенные грибы не потемнели б) чтобы лучше удалялась пленка, закрывающая пластинки шляпки в) чтобы уменьшить срок варки.

8. Морковь, свеклу варят без соли, так как:

А) соль ухудшает цвет; б) соль замедляет процесс варки овощей; в) ухудшает вкусовые качества свеклы, моркови.

9. В какую воду закладывают овощи при варке?

А) в холодную б) в теплую в) в кипящую.

10. Укажите температуру жира, для жаренья вторых горячих блюд основным способом?

а)100-120 б) 150-160 в)170-180

11. В каком случаи капуста тушеная получается очень кислой и жидкой консистенции?

А) добавили много уксуса и не добавили мучную пассеровку; б) не добавили соль, сахар в) неравномерно размешали мучную пассеровку.

12. Для припускания на 1 килограмм овощей берут воды или бульона в количестве:

А) 0,2-0,3 литра; б) 0,5 литров; в) 0,7 литров13. Найдите соответствие между формой нарезки и размерами: (указать все варианты ответов и размеры нарезки)

Форма нарезки

А. Соломка

Б. Дольки

В. Шестеренки

Г. Брусочки

Д. Кубики

Е. Гребешки

Размеры

1. Длинна4-5 см сечение 2мм

2. Длинна 3,5-4 см ребро 0,7-1 см

3. Ребро 0,5 см; 1,5 см; 2,5 см

14. Картофельное пюре получилось «тягучим». Укажите возможные причину брака:

А. Картофель не доварен

Б. Картофель подморожен

В. Картофель протирали остывшим.

15. В чем состоят основные отличия тушения овощей от припускания (картофель , морковь, лук):

А. овощи припускают сырыми.

Б. перед тушением слегка обжаривают.

**Критерии оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **Процент результативности (правильных ответов)** | **балл (отметка)** |
| 90 – 100% | 5 |
| 75 – 89% | 4 |
| 60 – 74% | 3 |
| менее 59% | 2 |

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

.

***Практическое задание № 1:*** 1.Приготовление и отпуск блюда «Овощи припущенные»

Критерии оценивая задания №1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей и грибов. | 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 №2. Приготовление и отпуск блюда «***грибы в сметанном соусе»***

Критерии оценивая задания №2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей и грибов. | 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 «***Перец фаршированный овощами»***

Критерии оценивая задания №3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей и грибов. | 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 ***«Запеканка морковная»***

Критерии оценивая задания №4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей и грибов. | 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 «Р***улет с овощами и грибами»***

Критерии оценивая задания №5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей и грибов. | 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 №6. Приготовление и отпуск блюда «Г***олубцы овощные»***

Критерии оценивая задания №6

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей и грибов. | 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 №7. Приготовление и отпуск блюда «Р***агу из овощей»***

Критерии оценивая задания №7

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей и грибов. | 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 №8. Приготовление и отпуск блюда «***Картофель и лук жареные во фритюре»***

Критерии оценивая задания №8

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей и грибов. | 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 №9. Приготовление и отпуск блюда «***Капуста тушеная с грибами»***

Критерии оценивая задания №9

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей и грибов. | 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 №10. Приготовление и отпуск блюда «***Картофель, тушеный с грибами в сметане»***

Критерии оценивая задания №10

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей и грибов. | 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 №11. Приготовление и отпуск блюда «***Котлеты картофельные»***

Критерии оценивая задания №11

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей и грибов. | 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 №12. Приготовление и отпуск блюда «**Крокеты картофельные»**

Критерии оценивая задания № 12

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей и грибов. | 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 №13. Приготовление и отпуск блюда «О***ладьи из тыквы»***

Критерии оценивая задания №13

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание работы | Количество баллов |
|  | Соблюдение правил личной гигиены | 5 |
|  | Органолептическая оценка качества овощей. | 10 |
|  | Первичная обработка овощей и грибов. | 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 |