МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-23/34

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ *базовая*

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 342 ч

Якутск 2025

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна, преподаватель
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Председатель цикловой комиссии ТиЗ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания цикловой комиссии ТиЗ № 10 от «04» 04 2025 г.

Директор КТиУ _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«10» 04 2025 г.

Председатель МК КТиУ _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК КТиУ № 04 от «10» 04 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 4

2. Результаты освоения профессионального модуля 6

3. Структура и содержание профессионального модуля 7

4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля 16

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) 17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ РОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических иредких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У.2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У.3 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У.4 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З.3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

З.4. рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

З.5. способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

З.6. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

З.7. правила составления заявок на продукты.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 342 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 342 часов, включая:

аудиторной учебной работы обучающегося – (обязательных учебных занятий) 198 часов;

учебной и производственной практики – 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			**внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа**		**учебная,** часов	**Производственная,** часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	**всего,** часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-08, ПК 1.1 – 1.4	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**72**	**72**	36	-	**-**	-	**-**	**-**
	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**108**	**108**	72	-	**-**	-	**-**	**-**
	УП.01.01 Учебная практика	**72**	**72**					72	
	ПП 01.01 Производственная практика	**72**	**72**						72
	Квалификационный экзамен	**18**	**18**					**-**	**-**
	Всего:	**342**	**342**	**108**	**-**	**-**	**-**	**72**	**72**

3.2. Содержание профессионального модуля 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Объем часов	В том числе часы по практической подготовке, (указать кол-во часов)	Уровень освоения
1	2	3	4	5
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**72**		
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**36**	**36**	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**10**	**12**	
	Лекция №1 Введение в профессию, организация деятельности повара, кондитера	2		
	Лекция №2 Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2		1
	Лекция №3 Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2		1
	Лекция №4 Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе.	2		1
	Лекция №5 Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента.	2		1
	Тематика практических занятий:			
	Практическое занятие №1 доклад в виде презентации по выбранному предприятию общественного питания - История создания предприятия - Тип и класс предприятия - Контингент потребителей - Вид кухни (японская, европейская и т.д), фирменные блюда - Особенности заведения.		4	2
	Практическое задание №2 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)		8	2

Тема 1.2 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание учебного материала:**	**14**	**12**	
	Лекция №6 Технологические принципы производства кулинарной продукции.	2		1
	Лекция №7 Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2		1
	Лекция №8 Характеристика этапов приготовления полуфабрикатов.	2		1
	Лекция №9 Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2		1
	Лекция №10 Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2		1
	Лекция №11 Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	2		1
	Лекция №12 Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2		1
	Практическое задание №3 Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.		8	2
	Практическое задание №4 Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов		4	2
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание учебного материала:**	**12**	**12**	
	Лекция №13 Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.	2		1
	Лекция №14 Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.	2		1
	Лекция №15 Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2		1
	Лекция №16 Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2		1

	Лекция №17 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении,подготовке к транспортированию.	2		1
	Лекция №18 Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2		1
	Тематика практических занятий:			
	Практическое занятие №5 Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).		4	2
	Практическое занятие №6 Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности,пожарная безопасность, охрана труда).		4	2
	Практическое занятие №7 Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.		4	2
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**108**		
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		**36**	**72**	
Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	**Содержание учебного материала:**	**6**	**18**	
	Лекция №1 Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2		1
	Лекция №2 Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы	2		1

	определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.			
	Лекция №3 Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	2		1
	Лабораторная №1 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей, грибов		18	2
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	**Содержание учебного материала:**	**4**		
	Лекция №4 Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.	2		1
	Лекция №5 Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2		1
Тема 2.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**4**		
	Лекция №6 Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2		1
	Лекция №7 Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и	2		1

	ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.			
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**4**	**18**	
	Лекция №8 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2		1
	Лекция №9 Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2		1
	Тематика лабораторных работ:			
	Лабораторная работа №2 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	12	18	2
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	**Содержание учебного материала:**	**4**		
	Лекция №10 Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2		1
	Лекция №11 Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-	2		1

	гигиенические требования кведению процессов обработки.			
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**4**	**18**	
	Лекция №12 Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности.	2		1
	Лекция №13 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	2		1
	Тематика лабораторных работ:			
	Лабораторная работа №3 Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.		18	2
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	**Содержание учебного материала:**	**4**		
	Лекция №14 Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества ибезопасности при обработке пернатой дичи.	2		1
	Лекция №15 Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2		1
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала:**	**6**	**18**	
	Лекция №16 Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	2		1
	Лекция №17 Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		1
	Лекция №18 Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия исроки хранения.	2		1
	Тематика лабораторных работ:			

	Лабораторная работа №4 Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатойдичи (перепелов).		18	2
Учебная практика по ПМ.01 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для		72	

транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.			
Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.		72	
Квалификационный экзамен	**18**		
Всего	**342**		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Кабинет №2.216 Мастерская. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).	**Оборудование:** 1) проектор BENG-1 шт.(переносной) 2) ноутбук Lenovo - 1 шт. 3)стол производственный – 10шт, 4) подставка нержавеющая под параконвектомат – 1шт, 5) параконвектомат – 1шт; 6) весы настольные электронные – 3 шт; 7) плита индукционная (1 конфорочная) – 3 шт, 8) планетарный миксер – 3 шт, 9) шкаф холодильный – 3 шт, 10) стеллаж 4 – уровневый – 4 шт; 11) моечная ванна – 6шт; 12) расстоечный шкаф – 1шт. **Инвентарь:** гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковородас двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммиска нерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора. **Учебная мебель:** рабочее место преподавателя.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Основная литература			
1	О. В. Пасько,Н. В. Бураковская,О. В. Автюхова	Технология продукции общественного питания	ЭБС Лань 2024
Дополнительная литература			
1	М.П.Могильный	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	ЭБС Лань 2024

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№	Наименование
1	Сайт Научной библиотеки АГАТУ https://agatu.ru/lib/
2	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ: Moodle https://sdo.agatu.ru/
3	Доступ к электронным ресурсам издательств «ЮРАЙТ» и «Лань», «Научно-издательский центр ИНФРА-М», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У.3 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии -

	приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У.4 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и.т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме.
	З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З.3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; З.4. рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; З.5. способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; З.6. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; З.7. правила составления заявок на продукты.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и.т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю
01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
для обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Якутск 2025 г.

Фонд оценочных средств профессионального модуля разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) Трофимова Анастасия Валерьевна – преподаватель

Фонд оценочных средств профессионального модуля 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента одобрен цикловой комиссией технологии и зоотехнии от «04» апреля 2025 г., протокол №10.

Председатель ЦК ТиЗ_____ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Фонд оценочных средств учебной дисциплины рассмотрен и рекомендован к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии Колледжа технологий и управления по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель методической комиссии КТиУ _____ /Ваганова В.Г./

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)[1]	**Формируемые компетенции[1]**	**Наименование темы[2]**	**Уровень освоения Темы[2]**	**Наименование контрольно-оценочного средства**	
				Текущий контроль[3]	**Промежуточная аттестация[4]**
1	2	3	4	5	6
У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1,2	тесты, вопросы, задачи для решения	Экзамен
У.2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4				
У.3 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного	ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4				
У.4 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-	ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4				

эпидемиологические требования;					
У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4				
З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4				
З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4				
З.3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья,	ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4				

изготовленных из них полуфабрикатов;					
3.4. рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4				
3.5. способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;	ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4				
3.6. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4				
3.7. правила составления заявок на продукты.	ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4				

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации профессиональной модули осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общий компетенций.

Таблица 2

Компетенции	**Результаты обучения**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
	Знает:		
ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4	З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Верность требований знаний по охране труда и пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	тестирование, контрольная работы, экзамен

ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4	З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	Правильность выбора производственного инвентаря и безопасной эксплуатации оборудования для приготовления различных видов полуфабрикатов. весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4	З.3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	Точность знания ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	
ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4	З.4. рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	Точность знания рецептур, методов обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	
ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4	З.5. способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов	Точность знания способов сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов	
ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4	З.6. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	Точность знания правил охлаждения, замораживания, условий и сроков хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	
ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4	З.7. правила составления заявок на продукты	Верность правила выбора разработки рецептур и составление заявок на продукты и сырье	
	Умеет:		
ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4	У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с	Правильность разработки и адаптирования рецептур на полуфабрикаты в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,	

	учетом нормативов, требований к безопасности	требований к безопасности	
ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4	У.2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	Точность определения их соответствия технологическим требованиям к полуфабрикатам	
ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4	У.3 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря	Правильность организации и подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря	
ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4	У.4 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	Точность применения регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований	
ОК 01-ОК 08 ПК 1.1 – ПК 1.4	У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Правильность использования правил сочетаемости, взаимозаменяемости, основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	

2.1. Оценка освоения учебной дисциплины

2.1.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по профессиональному модулю 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 3

Перечень объектов контроля и оценки

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
Знает:		
З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Верность требований знаний по охране труда и пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	да
З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	Правильность выбора производственного инвентаря и безопасной эксплуатации оборудования для приготовления различных видов полуфабрикатов. весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	да
З.3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	Точность знания ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	да
З.4. рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	Точность знания рецептур, методов обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	да
З.5. способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов	Точность знания способов сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов	да
З.6. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	Точность знания правил охлаждения, замораживания, условий и сроков хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	да
З.7. правила составления заявок на продукты	Верность правила выбора разработки рецептур и составление заявок на продукты и сырье	да
Умеет:		
У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	Правильность разработки и адаптирования рецептур на полуфабрикаты в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	да
У.2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	Точность определения их соответствия технологическим требованиям к полуфабрикатам	да

У.3 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря	Правильность организации и подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря	да
У.4 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	Точность применения регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований	да
У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Правильность использования правил сочетаемости, взаимозаменяемости, основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	да

Критерии оценивания:

Оценка компетенции производится по интегральной оценке ОПОР. Каждый ОПОР оценивается 1 или 0, сумма этих оценок дает оценку компетенции: «да» или «нет». Уровень оценки компетенций производится суммированием количества ответов «да» в процентном соотношении от общего количества ответов.

Для перевода баллов в оценку применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений

Таблица 3

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности	**Оценка уровня подготовки**	
	оценка компетенций обучающихся	**оценка уровня освоения дисциплин;**
90 ÷ 100	высокий	*отлично*
70 ÷ 89	продвинутый	*хорошо*
50 ÷ 69	пороговый	*удовлетворительно*
менее 50	не освоены	*неудовлетворительно*

2.2.Матрица оценок образовательных достижений обучающихся

2.2.1. Оценка достижений обучающихся по результатам дифференцированного зачета

Группа ПКД-9

	Компетенции ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6															*Оценка компетенции****
*Умения и знания**	*У1*	*У2*	*У3*	*У4*	*У5*	*У6*	*У7*	*З1*	*З2*	*З3*	*З4*	*З5*	*З6*	*З7*	*З8*	
Величина баллов **	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	*отлично*
Ф.И.О. обучающегося																

90 – 100 %	*высокий*	*отлично*
70 – 89 %	*продвинутый*	*хорошо*
50 – 69 %	*пороговый*	*удовлетворительно*
менее 50 %	*не освоены*	*неудовлетворительно*

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Для оценивания компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.1. Типовые задания для текущего контроля

Тестовый контроль

Тестовые задания включают 2 варианта по 20 вопросов каждый.

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 60 минут.

1.Полуфабрикат-это:

а) пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности

б) уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции

в) пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности

2.Бифштекс:

а) нарезают под острым углом из тонкой части вырезки (хвостика), по два куска на порцию, толщиной 1,5-2 см. Полуфабрикат слегка отбивают.

б) нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2-3 см, слегка отбивают.

в) нарезают из средней части вырезки, толщина 4-5 см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработке

3.У редиса срезают ботву и тонкую часть корнеплода, очищают от кожицы:

а) красного

б) белого

в) розового

4.Размеры корнеплодов, нарезанные брусочком:

а) длина 3,0-4,0, поперечное сечение 0,4х0,4

б) длина 1,0-2,0, поперечное сечение 0,2х0,2

в) длина 5,0-6,0, поперечное сечение 0,3х0,4

5. Отходы картофеля в марте месяце:

а) 20%

б) 30%

в) 40%

6. Сульфитация:

а) химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым андигридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения

б) химическая кулинарная обработка, которая заключается в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфического вкуса, аромата, консистенции

в) использование гидрокарбоната натрия, карбоната аммония и специальных пекарских порошков для придания тесту мелкопористой структуры

7. Полуфабрикат нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5-2 см. Куски имеют овально-продолговатую форму

а) антрекот

б) ромштекс

в) лангет

8. При какой температуре происходит быстрое размораживание мяса?

а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;

б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;

в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

9. Рыба имеет плоское тело, покрытое с одной стороны темной кожей, с другой светлой:

а) камбала

б) навага

в) миноги

10. Белая панировка:

а) пшеничная мука 1-го сорта, предварительно просеянная

б) размолотые сухари пшеничного хлеба

в) черствый пшеничный хлеб, без корок, измельченный протиранием через сито

11. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

а) тушение;

б) жаренье;

в) запекание.

12. Филе:

а) нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5-2 см. Куски имеют овально- продолговатую форму

б) нарезают из средней части вырезки, толщиной 4-5см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработке

в) нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 0,8-1 см, отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях

13. Мякоть птицы или филе дичи два-три раза пропускают через мясорубку с отверстиями решетки диаметром 2,5-3 мм, добавляют замоченный в молоке или сливках хлеб и вновь пропускают через мясорубку. Затем добавляют яичные белки и тщательно взбивают, постепенно добавляя молоко или сливки, добавляют соль:

а) кнельная масса

б) котлетная масса

в) рубленная масса

14. Полуфабрикат нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 г.

а) шашлык

б) гуляш

в) азу

15. На сколько частей делится туша баранины:

а) 5

б) 6

в) 12

16. Вырезку используют порционными кусками для:

а) лангета, филе, бифштекса;

б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля.

17. Сроки хранения тушек, филе, окорочков, грудинки, наборов для бульона, внутреннего жира и полуфабрикатов из шеи не должен превышать:

а) 48 часов

б) 24 часа

в) 38 часов

18.Сроки хранения и реализации крупнокусковых полуфабрикатов:

а) 8^0С, 48 часов

б) 5^0С, 13 часов

в) 8^0С, 24 часа

19. Что такое «обвалка»?

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

б) отделение мяса от костей;

в) деление на отрубы

20. Отходы моркови в январе месяце:

а) 20%

б)35%

в) 25%

Критерии оценок тестовой работы (баллы) :

5 правильные ответы на 17-20 вопросов

4 правильные ответы на 14-16 вопросов

3 правильные ответы на 10-13 вопросов

2 правильные ответы на 10 и менее ответов

Вариант № 2.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 60 минут.

1.Как размораживают птицу?

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированным способом.

2. Форма нарезки картофеля соломкой:

а) длина 5,0-6,0, поперечное сечение 0,2х0,2

б) длина 2,0-3,0, поперечное сечение 0,5х0,5

в) длина 3,0-4,0, поперечное сечение 0,2х0,2

3. Разделка рыбы с костным скелетом начинается с:

а) снятие чешуи, удаление головы, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов

б) снятие чешуи, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов

в) промывание, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов

4. Котлетную массу укладывают на мокрую ткань или целлофан в форме лепешки, на середину которой помещают фарш. Лепешку складывают вдвое, придавая форму полумесяца, смачивают в льезоне и панируют в сухарях:

а) зразы

б) биточки

в) тельное

5. Поджарка:

а) нарезают из толстого и тонкого краев, из верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части кусочками 10-15 г.

б) нарезают из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками массой 20-30 г.

в) нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15г.

6. Отходы свеклы в октябре месяце:

а) 20%

б) 25%

в) 30%

7. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого? а) белая;

б) мучная;

в) сухарная.

8.Полутуша свинины делится на части:

а) шейная часть, лопаточная часть, корейка (реберная и почечная части), вырезка, окорок, грудинка

б) шейная часть, лопаточная часть, корейка (реберная и почечная части), пашина, покромка, вырезка, окорок, грудинка

в) шейная часть, лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть

9. Кулинарное использование вырезки говядины:

а) жарка целиком, натуральными порционными и мелкими кусками

б) варка целиком, натуральными порционными и мелкими кусками

в) жтушение целиком, натуральными порционными и мелкими кусками

10.Полуфабрикат готовят из котлетного мяса баранины с бараньим салом, сырым репчатым луком, пропускают через мясорубку 2-3 раза; добавляют соль, перец, лимонную кислоту и ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования; придают форму маленьких колбасок

а) фрикадельки

б) люля-кебаб

в) шницель натуральный рубленый

11.Сроки хранения и реализации мелкокусковых полуфабрикатов:

а) 8^0С, 12 часов

б) 5^0С, 13 часов

в) 8^0С, 24 часа

12. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы осетровых пород?

а) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 С в течении 2-2,5 часов.

б)выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре15С в течении 4-5 часов.

в)в ванной с холодной водой при температуре10-14 С в течении 4-5 часов.

13.Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

а) лопатка;

б) грудинка;

в) шейная.

14. Что означает термин «жиловка»?

а) удаление сухожилей, пленок, хрящей;

б) отделение мякоти от костей;

в) панировка мяса в сухарях.

15. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

а) потрошеная;

б) не ощипанная;

в) упитанная.

16. Эскалоп:

а) нарезают из безреберной (почечной) части корейки по два куска на порцию, толщиной 1-1,5 см. Полуфабрикату придают овально- плоскую форму

б) нарезают из окорока кусками толщиной 2-2,5 см, овально-продолговатой формы. Куски отбивают, надрезают пленки и сухожилия, смачивают в льезоне и панируют в сухарях

в) нарезают из лопаточной части (у свиной туши-из шейной части) по одному-два куска на порцию, толщиной 2-2,5 см,не зачищая поверхностную пленку

17. Грибы очищают от листьев, хвои и травы; отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места; отсортировывают червивые экземпляры;соскабливают загрязненную кожицу;кладут в холодную воду на 30 мин; тщательно промывают 2-3 раза:

а) сыроежки, маслята

б) подосиновики, подберезовики
в) сморчки, строчки

18. Рыбу фаршируют «чулком»:

а) судак
б) кета
в) щука

19. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

а) лопаточную;
б) вырезку;
в) тазобедренную.

20. Отходы картофеля в сентябре месяце:

а) 25%
б)30%
в) 35%

Критерии оценок тестовой работы (баллы) :

5 правильные ответы на 17-20 вопросов
4 правильные ответы на 14-16 вопросов
3 правильные ответы на 10-13 вопросов
2 правильные ответы на 10 и менее ответов

Ключ к тесту

№	I вариант	II вариант
1	а	а
2	б	в
3	б	б
4	а	в
5	в	а
6	а	а
7	а	в
8	б	а
9	а	а
10	в	б
11	б	в
12	б	б
13	а	в
14	в	а
15	а	а
16	а	а
17	а	б
18	а	в
19	б	б
20	в	а

Практическое занятие № 3
Обработка мяса и мясопродуктов

1. На ПОП поступает мясо по термическому состоянию (укажите температуру)
   Остывшее _____
   Охлаждённое _____
   Подмороженное _____
   Замороженное _____

2. Мясо по упитанности делят на категории:
   (укажите категории, дайте им характеристику)
   Говядина: _____
   _____
   Баранина: _____
   _____
   Свинина: _____
   _____
   _____
   _____
   _____

3. Укажите: Из чего состоят ткани мяса?
   Мышечная _____
   _____
   Соединительная _____
   _____
   Жировая _____
   _____
   Костная _____
   _____

4. Перечислите: По способу разделки мясо поступает на ПОП.
   А) _____
   Б) _____

5. Продолжите предложение:
   При приёмке мяса, прежде всего, проверяют наличие:
   а) _____
   б) _____
   в) _____
   г) _____

6. Укажите требования к качеству мяса:
   Охлаждённого _____
   _____
   Мороженного _____
   _____

Практическое занятие №4
Механическая кулинарная обработка мяса

1. Назовите: В, каком цехе обрабатывают мясо? _____

2. Продолжите предложение:
Мороженое мясо разделывают только после _____

3. Перечислите в порядке последовательности:
Обработка мороженого мяса состоит из следующих стадий:
а) _____ д) _____
б) _____ е) _____
в) _____ ж) _____
г) _____ з) _____
т

4. Выберите правильный ответ из второй колонки: Размораживание мяса.

А) Медленное размораживание	1) Температура: 20 – 25С, влажность воздуха: 85 – 95 % время размораживания: 12 – 24 часа.
	2) Температура: 0 – 4С, влажность воздуха: 65 – 75% время размораживания: 6 – 8 часов.
Б) Быстрое размораживание	3) Температура: 0 – 8С, влажность воздуха: 90 – 95% время размораживания: 1 – 3 суток
	4) Температура: 18 – 20С, влажность воздуха: 90 – 95С, время размораживания: 2 суток

_____

5. Дайте объяснение: Для чего мясо подвергают обсушиванию?
_____
_____
_____

6. Укажите температуру воды при обмывании мяса: _____
7. Укажите: Почему запрещается размораживать мясо в воде?
_____
_____
8. Продолжите предложение: Размораживание прекращают, если температура в толще мышц достигает _____

Практическое занятие №5 Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши

1. Укажите: Из каких операций состоит разделка полутуш мяса:
1) _____
2) _____

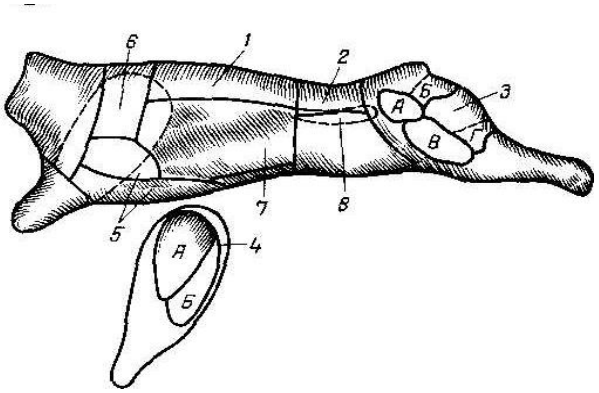
3) _____
4) _____

2. Дайте определение:
Обвалка _____
Жиловка и зачистка _____

3. Укажите: Для чего зачищают мясо? _____
_____

4. Заполните схему: Разделка говяжьей туши:

1. _____	5. _____
2. _____	6. _____
3. _____	7. _____
4. _____	8. _____
А. _____	В. _____
Б. _____	Г. _____



5. Перечислите: Части полученные, в результате кулинарной разделки
передней четвертины: _____
_____
задней четвертины _____
_____

Перечень вопросов для устного или письменного опроса

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

1. Что такое классификация?
2. Перечислите методы классификации. В чем их сущность?
3. Назовите виды классификации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
4. Укажите значение температуры в толще охлажденного полуфабриката.
5. Какая температура допускается в толще замороженного полуфабриката?
6. Перечислите принципы производства кулинарной продукции.
7. Перечислите документы, используемые при производстве кулинарной продукции.
8. Каковы особенности работы мясорыбного цеха?
9. Перечислите виды технологического оборудования, используемого при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

10. Перечислите основные правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.

11. Дайте характеристику следующим методам кулинарной обработки сырья: фарширование, отбивание, формование, панирование, маринование и интенсивное охлаждение.

12. Перечислите виды панировок.

13. В каком виде поступает рыба на предприятия питания?

14. Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы.

15. В каких условиях хранят охлажденную рыбу?

16. Каким способом оттаивают замороженную рыбу?

17. Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании комбинированным способом.

18. Какое количество соли добавляют на 1 л воды при оттаивании рыбы?

19. Укажите температуру оттаивания рыбы на воздухе.

20. Какое соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде?

21. К каким рыбам по содержанию жира относится угорь?

22. Укажите продолжительность оттаивания рыбы в воде.

23. Используют ли рыбу, разделанную на филе с кожей, для приготовления котлетной массы?

24. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы применять 25—30% вареной рыбы?

25. Для чего в котлетную массу добавляют сырые яйца?

26. В каких целях в рыбную котлетную массу добавляют молоки

27. свежих рыб?

28. Укажите вид панировки для приготовления тельного.

29. Какую форму имеет полуфабрикат тельное?

30. Какое филе используется для приготовления зраз донских?

31. На какое филе обрабатывают рыбу для приготовления полуфабриката для рулета из филе рыбы?

32. В каком термическом состоянии поступает на производство мясо?

33. Укажите температуру в толщемышц мороженого мяса.

34. Какое мясо имеет высокую пищевую ценность и кулинарные свойства?

Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше 15°С.

35. Какое мясо имеет температуру в толще мышцы от 0 до 4°С?

36. Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше -6 °С.

37. Дайте определение понятия жиловка и сортировка мяса.

38. Что обеспечивает дефростация мяса?

39. Какую поверхность имеет охлажденное мясо?

40. Назовите оптимальные условия для размораживания мяса.

41. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины.

42. Опишите кулинарное использование лопатки из говядины.

43. Какое кулинарное использование имеет корейка из свинины?

44. Назовите кулинарное использование лопатки из свинины.

45. Укажите кулинарное использование окорока из свинины.

46. Опишите кулинарное использование грудинки из баранины.

47. Как правильно нарезать порционные полуфабрикаты?

48. Укажите условия хранения замороженных молочных поросят.

49. Назовите условия хранения охлажденной ягнятины.

50. В каких условиях хранят охлажденную свиную голову?

51. Почему не допускается размораживание мяса в воде?

52. Какие операции необходимо выполнить после размораживания мяса перед нарезанием

53. полуфабрикатов?

54. Какие части мяса используют для приготовления ростбифа?
55. Назовите части мяса, применяемые для приготовления карбонада.
56. Какие части мяса используют для приготовления буженины?
57. Перечислите части мяса, применяемые для приготовления говядины шпигованной.
58. Какие фарши используют для фарширования грудинки?
59. Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов,
60. предназначенных для дальнейшего использования.
61. Как подготовить поросенка для фарширования?
62. Назовите рецептуру кнельной массы на 1 кг мякоти.
63. При какой температуре хранят подготовленные полуфабрикаты до реализации?
64. Как размораживают домашнюю птицу?
65. Почему ценятся блюда из филе птицы?
66. В каком виде на предприятия питания поступает сельскохозяйственная птица?
67. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания?
68. В каких целях полуфабрикат Котлеты фаршированные из филе птицы панируют дважды?
69. Какое количество хлеба необходимо для приготовления кнельной массы из птицы?
70. Почему нельзя быстро размораживать замороженную печень домашней птицы?
71. Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

I НАЗНАЧЕНИЕ:

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Б) Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: - технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд

Оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка; - Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер; - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сотейник, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену

Приготовить и оформить для подачи полуфабрикаты:

- п/ф из овощей
- п/ф из грибов
- п/ф из рыбы
- п/ф из нерыбного водного сырья

- п/ф из мясного сырья
- п/ф из дичи
- п/ф из субпродуктов
- п/ф из птицы

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 8
Время выполнения задания - 6 часов.

Критерии оценок:

оценка 5 «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной

Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившему практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу.

Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой.

Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам.