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 № 24-23/51

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

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 270 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 Местникова Мария Александровна, 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 9

3. Структура и содержание профессионального модуля 12

4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля 18

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) 19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ РОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР)

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;

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;

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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:

подготовки, уборки рабочего места;

подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ведения расчетов с потребителями.

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

распознавать недоброкачественные продукты;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

своевременно оформлять заявку на склад;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

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

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 270 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, включая:
аудиторной учебной работы обучающегося – (обязательных учебных занятий) 72 часа;
учебной и производственной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация деятельности 16675 повара», 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
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
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

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
ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	Организация деятельности повара 16675	**72**	**72**	36	-	**-**	-	**-**	**-**
	УП.04.01 Учебная практика	**72**	**72**					72	
	ПП 04.01 Производственная практика	**108**	**108**						108
	Квалификационный экзамен	**18**	**18**					**-**	**-**
	Всего:	**270**	**270**	**36**	**-**	**-**	**-**	**36**	**108**

*Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций

3.2. Содержание профессионального модуля 07 Организация деятельности 16675 повара

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
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		**72**	**36**	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Лекция №1 Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	2		1
	Лекция №2 Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).	2		1
	Практическое занятие №1 Составление заявки на сырье. Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.		6	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Лекция №1 Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2		1
	Лекция №2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2		1

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Лекция №1 Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2		1
	Лекция №2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2		1
	Лекция №3 Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2		1
	Практическое занятие №1 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)		6	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Лекция №1 Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2		1
	Лекция №2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	2		1
	Лекция №3 Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2		1
	Практическое занятие №1 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки.		6	2
Тема 2.1 Обработка, нарезка,	Лекция №1 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное	2		1

формовка овощей и грибов	назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.			
	Лекция №2 Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2		1
	Практическая работа 1 Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов		6	2
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Лекция №1 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	2		1
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Лекция 1 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики,	2		1

	мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.			
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Лекция 1 Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	2		1
	Практическая работа №1 Обработка мяса и мясных продуктов, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.		6	2
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Лекция 1 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		1
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Лекция 1 Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2		1
	Практическая работа №1 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.		6	2

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Лекция 1 Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2		
	Всего	**72**	**36**	
	Учебная и производственная практика		**180**	
	Квалификационный экзамен		**18**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ 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	07 Организация деятельности 16675 повара	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, сковорода с 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	Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л.	Технологии пищевых производств. учебное пособие для среднего профессионального образования	ЭБС Юрайт 2022
Дополнительная литература			
1	Сологубова Г. С.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ЭБС Юрайт 2025

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
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения **Промежуточная аттестация**: - выполнения заданий по модулю

	правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4**. Проводить приготовление и подготовку к реализации	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:	

полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения **Промежуточная аттестация**: - выполнения заданий экзамена по модулю

	посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента **ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента **ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента **ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;	

оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента **ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента **ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента **ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения **Промежуточная аттестация**: - выполнения заданий экзамена по модулю
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	

разнообразного ассортимента **ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента **ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента **ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента **ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;	

	гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения **Промежуточная аттестация**: - выполнения заданий экзамена по модулю

	правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента **ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента **ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента **ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов,	

	напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи; аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места кондитера** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: **Промежуточная аттестация**: - выполнения заданий экзамена по модулю

	соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента **ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в	

кондитерских изделий разнообразного ассортимента **ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения **Промежуточная аттестация**: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных	

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

ситуациях		

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
07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)
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) Местникова Мария Александровна – преподаватель

Фонд оценочных средств профессионального модуля 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) 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 07 Организация деятельности 16675 повара 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 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	1,2	тесты, контрольные вопросы	Экзамен
У.2 распознавать недоброкачественные продукты	ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08				
У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования,	ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08				

обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента		Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика			
У.4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ	ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08				
У.5 проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов	ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08				
У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения	ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08				

пряностей и приправ					
У.7 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями	ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08				
У.8 своевременно оформлять заявку на склад	ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08				
У.9 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных	ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08				
У.10 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08				

3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)	ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08				
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08				
3.3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов	ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08				

разнообразного ассортимента, в том числе региональных					
3.4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08				
3.5 правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08				

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:		
ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю	тестирование, контрольная работы, экзамен
ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними		

ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	З.3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных		
ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	З.4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении		
ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	З.5 правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Умеет:		
ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	У.1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	У.2 распознавать недоброкачественные продукты		

ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента		
ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	У.4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ		
ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	У.5 проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов		
ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ		
ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7	У.7 осуществлять их выбор в соответствии с		

ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	технологическими требованиями		
ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	У.8 своевременно оформлять заявку на склад		
ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	У.9 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных		
ПК 1.1-ПК1.4 ПК 2.1-ПК2.8 ПК 3.1-ПК 3.7 ПК 4.1-ПК 4.6 ПК 5.1-ПК 5.6 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 08	У.10 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить 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 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том	Произвести проверку органолептическим способом качество и соответствие основных	да

числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)	продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; Выбрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд; Произвести обработку различными методами овощи и грибы; Осуществить нарезку и сформовать традиционные виды овощей и грибов; Произвести охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов; Приготовить и оформить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; Произвести охлаждение, замораживание, размораживание и разогревание отдельных компонентов для соусов; Произвести оценку качества готовых блюд	
З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними		да
З.3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных		да
З.4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении		да
З.5 правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		да
Умеет:		Да/нет
У.1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров, температуру подачи;	да
У.2 распознавать недоброкачественные продукты		да
У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента		да
У.4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ		да

У.5 проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов	виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд; правила их безопасного использования; ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов	да
У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц,	да
У.7 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями	творога; способы минимизации отходов при	да
У.8 своевременно оформлять заявку на склад	подготовке продуктов;	да
У.9 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных	правила хранения, сроки реализации и требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных	да
У.10 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;	да

	классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок.	

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

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

3.1.Типовые задания для текущего контроля

1. Задания для подготовки докладов, сообщений

1. Тепловая кулинарная обработка продуктов
2. Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке
3. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей
4. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из грибов
5. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп
6. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из бобовых
7. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий
8. Технологический процесс приготовления бутербродов
9. Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков
10. Механическая и кулинарная обработка традиционных овощей и грибов

Тестовый контроль

Раздел 1 Механическая и кулинарная обработка сырья

Вариант 1

1. К пищевым рыбным отходам относятся….

А) голова, икра, молока, чешуя, жир;

Б) кишки, хрящи, чешуя;

В) мидии, устрица, гребешок.

2. Виды не рыбных морепродуктов:

А) моллюски, раки, горбуша;

Б) кальмары, крабы, креветки, окунь;

В) устрицы, мидии, гребешок, лангусты.

3. Виды морской рыбы:

А) окунь, карась, сырок, карп;

Б) лосось, сельд, угорь, хек;

В) сом, щука, ёршик.

4. Виды озёрной рыбы:

А) окунь, карась, сырок, карп;

Б) лосось, сельд, угорь, хек;

В) сом, щука, ёршик.

5. Виды рыбы из водоёмов:

А) окунь, карась, сырок, карп;

Б) лосось, сельд, угорь, хек;

В) плотва (чабак), окунь.

6. Виды бесчешуйчатой рыбы:

А) белуга, севрюга, осётр, стерлядь;

Б) угорь, миноги, налим, навага, линь;

В) осьминог, кальмар.

7. Виды головоногих моллюсков:

А) белуга, севрюга, осётр, стерлядь;

Б) угорь, миноги, налим, навага;

В) осьминог, кальмар.

8. Виды осетровой рыбы:

А) белуга, севрюга, осётр, стерлядь;

Б) угорь, миноги, налим, навага;

В) осьминог, кальмар.

9. Основные показатели пищевой ценности рыбы:

А) белковые вещества и содержание жира;

Б) минеральные соли, сахар;

В) витамины, крахмал, кислота.

10.Рыбу широко используют для приготовления

А) каши, фаршированных блюд, холодца;

Б) закусок, супов и вторых блюд;

В) напитков, супов и жареных блюд.

Раздел 1 Механическая и кулинарная обработка сырья

Вариант 2

1. **Специальные приспособления для нарезки овощей:**

А) разделочная доска, нож, ножницы, тёрка, рыбочистка;

Б) топор, длинный и короткий нож, доска;

В) коленчатый нож, желобковый нож, гофрированный нож, фигурные выемки.

2. Инвентарь для разделки рыбы:

А) разделочная доска, нож, ножницы, тёрка, рыбочистка;

Б) топор, длинный и короткий нож, доска;

В) коленчатый нож, желобковый нож, гофрированный нож, фигурные выемки.

3. Инвентарь для разделки мяса:

А) разделочная доска, нож, ножницы, тёрка, рыбочистка;

Б) топор, длинный и короткий нож, доска;

В) коленчатый нож, желобковый нож, гофрированный нож, фигурные выемки.

4. Виды корнеплодов:

А) морковь, свекла, репа, брюква, редис;

Б) капуста белокачанная, савойская, брокколи, лук, чеснок;

В) щавель, салат, шпинат, укроп, петрушка.

5. Плодовые тыквенные виды овощей:

А) баклажаны, перец, томаты;

Б) кабачки, огурцы, патиссоны, тыква;

В) фасоль, бобы, горох.

6. Виды плодовых овощей группы томатные:

А) баклажаны, перец, томаты;

Б) кабачки, огурцы, патиссоны, тыква;

В) фасоль, бобы, горох.

7. Виды плодовых овощей группы бобовые:

А) баклажаны, перец, томаты;

Б)кабачки, огурцы, патиссоны, тыква;

В) фасоль, бобы, горох

8. Десертные виды овощей:

А) перец, томаты, баклажаны;

Б) фасоль, горох, бобы;

В) спаржа, артишок, ревень.

9. Формы нарезки корнеплодов:

А) брусочки, соломка, дольки, кубики, ломтики, кружочки;

Б) соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики, гребешки, звёздочки, шестерёнки;

В) кольцами, дольки.

10. Формы нарезки картофеля:

А) брусочки, соломка, дольки, кубики, ломтики, кружочки;

Б) соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики, гребешки, звёздочки, шестерёнки;

В) кольцами, дольки.

Ключ ответов на тесты:
Ответы Вариант 1
1 – А
2 – В
3 – Б
4 – А
5 – В
6 – Б
7 – В
8 – А
9 – А
10 – Б
Ответы Вариант 2
1- В
2 – А
3 – Б
4 – А
5 – Б
6 – А
7 – В
8 - В
9 – Б
10– А
Шкала оценки образовательных достижений:
Критерии оценки:
«5» - 100 – 85% правильных ответов
«4» - 72 - 84% правильных ответов
«3» - 41 – 71% правильных ответов
«2» - 40% и менее правильных ответов

Тема 3. 2 Технологический процесс приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов

Тестовое задание Вариант №5

1) Вопрос Картофель после первичной обработки варят. Сваренные овощи перед нарезкой

а) охлаждают
б) промывают
в) замораживают

1. *Вопрос* Закрытые бутерброды это

а) канапе
б) сандвичи
в) тартинки

2. *Вопрос* Условия хранения и срок годности

а) при температуре 4±2°С, 24 часа
б) при температуре -2±2°С, 24 часа
в) при температуре 14±21°С, 24 часа

3. *Вопрос* Продукты переработки мяса, птицы, рыбы и нерыбных объектов промысла; мучные кремово-кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13 %; кремы и отделочные полуфабрикаты, в т.ч. на растительных маслах; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т. ч. майонезы, маргарины; быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты; все виды пресервов; термизированные кисломолочные продукты и стерилизованные молочные продукты относятся к

а) скоропортящимся
б) нескоропортящимся
в) особо скоропортящимся

4. *Вопрос* Для приготовления канапе что используют?

а) тунец, говядину, свинину
б) редис, лук, горох
в) виноград, сыр, ветчину

5. *Вопрос* Семга в одном бутерброде хорошо сочетается с

а) луком, зеленью, помидорами
б) сливочным сыром, лимоном, огурцом
в) сливочным маслом, виноградом, кукурузой

6. *Вопрос* Процедура оценки органолептических показателей полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требования, предъявляемым к данному виду продукции: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус называется

а) бракераж
б) качество
в) приготовление

7. *Вопрос* Анчоусы это

а) орешки
б) продукт сельдевых рыб
в) любая рыба, особого приготовления

8. *Вопрос* Итальянский сыр, приготовленный из сыворотки называется

а) ризотто
б) ригатони
в) рикотта

9. *Вопрос* Простые закуски это

а) роллы
б) салаты
в) бутерброды

Ключ к тестовому заданию №5

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	б	б	а	а	в	в	а	б	в	в

Шкала оценки образовательных достижений:

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 41 – 71% правильных ответов

«2» - 40% и менее правильных ответов

Тема 3.2 Технологический процесс приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов

Карточки-задания

1. Вопрос Классификация бутербродов

2. Вопрос Блюда из полуфабрикатов

3. Вопрос Технология приготовления, оформление и отпуска холодных закусок из овощей

Карточки-задания

1. Вопрос Приготовление и оформление открытых и закрытых бутербродов

2. Вопрос Принципы совместимости и взаимозаменяемости продуктов

3. Вопрос Технология приготовления, оформление и отпуска холодных закусок

Карточки-задания

1. Вопрос Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов, холодных закусок на вынос

2. Вопрос Комплектация, упаковка гастрономических продуктов на вынос

3. Вопрос Технология приготовления, оформление и отпуска холодных закусок из мяса и птицы

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется, если содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Ответ чётко структурирован и выстроен в заданной логике.

Оценка «хорошо» выставляется, если содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные ошибки. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если содержание ответа в целом соответствует теме задания. Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа разорваны логически, нет связок между ними.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержание ответа не соответствует теме задания. Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины.

Примерные задания для контрольной работы

1. СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД

Построение и порядок пользования

Сборник рецептур блюд является основным нормативным документом для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий.

В настоящее время действуют несколько сборников рецептур для предприятий, обслуживающих различные контингенты потребителей для ресторанов и открытия столовых, для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях, диетического питания, питания школьников.

Основное содержание сборника рецептуры. Нормы вложения на большую часть продуктов в рецептурах даны в граммах. Исключение составляют яйца, на которые нормы даны в штуках и граммах. Многие продукты: мясо, птица, рыба, овощи, на предприятиях общественного питания подвергаются первичной (холодной) и тепловой обработке. Для них в рецептурах дается две или три нормы в соответствии с различной стадией обработки.

В графе «Брутто» указывается масса необработанных продуктов:

В графе «Нетто» указывается масса обработанных продуктов: мясо, разделанное на крупнокусковые или мелкокусковые полуфабрикаты, овощи – очищенные.

В строке «масса полуфабриката»: указывается общая масса основных и дополнительных продуктов. Продукты израсходованы на изготовление: печени, мяса, рыбы панированные, масса фарша для изготовления котлет и биточков.

В конце рецептуры указывается выход блюд и готового изделия в целом. На некоторые холодные закуски и на вторые блюда нормы вложения продуктов установлены на выходные порции.

Нормы вложения продуктов в рецептурах установлены в двух или трех вариантах. По первому варианту предусмотрены повышенные нормы мяса, рыбы, птицы, масла, яиц и других дорогостоящих продуктов. Если блюдо готовят по первому варианту, цена его будет выше. По второму и третьему вариантам увеличивается норма вложения недорогих продуктов, таких как картофель, овощи, жиры, крупы, что позволяет обеспечить соответствующую калорийность и выход блюд.

При выборе варианта следует учитывать спрос. Право определять вариант рецептуры предоставляется руководителю предприятия вышестоящей организации.

В общественном питании отходы при холодной обработке и потери при тепловой обработке нормируются.

Ряд продуктов имеет непостоянные нормы отходов при холодной обработке: для картофеля, моркови и свеклы они зависят от периода года, для мяса от категории упитанности.

Расчеты при приготовлении сладких блюд

В группу сладких блюд входят свежие и быстрозамороженные плоды, ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, пудинги и другие. Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, орехи, плодово-ягодные соки, экстракты, сиропы, а также яйца, молоко, сливки и крупяные продукты.

При расчете количества продуктов, необходимого для приготовления сладких блюд, следует обращать внимание на указанный в рецептуре выход готового изделия. Это необходимо в связи с тем, что часть рецептур составлена из расчета на 1 кг готового изделия, а часть – из расчета на выход одной порции. Для расчета сырья на определенное число порций необходимо произвести пересчет, принимая вес порций киселей и компотов 150 и 200 г; для желе, муссов и самбуков – 100, 150 и 200 г; для кремов 75, 100 и 125 г; для мороженого 100, 150 и 200 г.

Существуют следующие основные типы технологических задач (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)

Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

При этом норму отходов определяют по таблицам сборников рецептур.

При отсутствии на предприятии отдельных продуктов, предусмотренных в рецептурах, допускается замена.

Для определения наименования и массы заменяющего продуктов пользуются таблицей «Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд.

Ответственность за соблюдение норм вложения продуктов возлагается на повара. Производя первичную и тепловую обработку продуктов, повар должен обеспечить соответствующий выход отдельных продуктов и блюда в целом.

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта – является ведомственным техническим документом, составленным для работников производства (поваров, кондитеров) с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса, выпуска продукции высокого качества и облегчения расчетов количества сырья и полуфабрикатов, требуемых для приготовления продукции.

В рецептуре указывают наименование продуктов, нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более килограммов, выход (массу нетто) п\ф и продукции общественного питания (кулинарных п\ф, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

3. ТЕХНИКО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии (на продукцию, поставляемую другими предприятиями ТТК не действуют). (ПРИЛОЖЕНИЕ 3)

Утверждаются технико-технологические карты руководителем предприятия.

Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Согласно ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» Технико-технологическая карта включает в себя:

- наименование изделия и область применения технико-технологической карты;
- перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);
- требования к качеству сырья;
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;
- описание технологического процесса приготовления;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;
- показатели качества и безопасности;
- показатели пищевого состава и энергетической ценности.

В разделе «Наименование изделия. Область применения» указывается точное название изделия, которое не подлежит изменению без утверждения. В этом же разделе конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного изделия.

В разделе «Перечень сырья» указываются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного изделия, с указанием нормативной документации, в соответствии с которой они произведены (ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия).

В разделе «Требования к качеству сырья» в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия, должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10, 100 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции. В данном

разделе должны быть указаны основные характеристики сырья и полуфабрикатов: кондиция, термическое состояние, степень обработанности.

В разделе «Технологический процесс» содержится подробное описание технологического процесса приготовления изделия, при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность изделия, а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи изделия, требования к порядку реализация кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТом Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами для предприятий и Условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели изделия: вкус, цвет, запах, консистенция, а также физико-химические и микробиологические показатели влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с приложениями к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

В Разделе «Пищевая и энергетическая ценность» указываются данные о пищевой и энергетической ценности изделия, которые определяются по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов».

Расчет пищевой и энергетической ценности новых блюд (изделий)

Энергетическая ценность суточного рациона питания должна соответствовать суточному расходу энергии человека. Она измеряется в килокалориях.

Расчет пищевой ценности (содержания белков, жиров, углеводов) производится по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 граммах съедобной части продукта (сырья). Расчетным путем определяют количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в каждом из продуктов (по графе «нетто»), входящих в рецептуру блюда. Данные по содержанию в каждом продукте белков, жиров и углеводов умножают на коэффициенты усвояемости, равные для белков – 84,5%; жиров – 94%; углеводов – 95,6%.

Расчет пищевой энергетической ценности блюда (изделия) представлен ниже:

Расчет калорийности «Десерт»

Наименование продуктов	Масса нетто 1 порции, гр	на 100 грамм			на 1 порцию		
		Белки, г	Жиры, г	углеводы, г	Белки, г	Жиры, г	углеводы, г
Итого					X	X	X
Итого с учётом КУ					X	X	X

Количество белков, жиров и углеводов, с учетом коэффициента их усвояемости вычисляется по формулам:

- для белков: Б(Ку)=∑Б*84,5/100;
- для жиров: Ж(Ку)=∑Ж*94/100;

- для углеводов: У(Ку)=∑У*95,6/100.

Где Б(Ку), Ж(Ку), У(Ку) – белки, жиры и углеводы, с учетом коэффициента их усвояемости, соответственно.

∑Б, ∑Ж, ∑У – Сумма белков, жиров и углеводов всех продуктов, входящих в блюдо.

Энергетическую ценность блюда определяют, умножая количество усвояемых белков, жиров и углеводов на соответствующие коэффициенты энергетической ценности, равные для белков – 4; для жиров – 9; для углеводов – 4 ккал/г.

ЭЦ = Б(Ку)*4+Ж(Ку)*9+У(Ку)*4,

Где ЭЦ – энергетическая ценность.

4. КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА

Это документ для расчёта себестоимости и цены блюда.

Хотя Роспотребнадзор и налоговая инспекция не проверяют эти карточки (в отличии от технологических карт), они необходимая составляющая бизнес-процессов в общепите.

Именно в калькуляционной карте отражается стоимость каждого ингредиента и итоговая себестоимость блюда, указывается наценка и цена продажи. Карта помогает отслеживать и анализировать, насколько каждое блюдо прибыльно для заведения.

Обычно составлением калькуляционных карт и их проверкой занимается бухгалтер-калькулятор. Так называют специалиста в ресторанной сфере, который ведёт расчёт стоимости блюд и их наценки. Но бывает и так, что это делают заведующий производством или шеф-повар.

Раньше калькуляцию оформляли и считали вручную, сейчас это делается автоматически в системах учета для ресторанного бизнеса.

Калькуляционная карта по форме ОП-1 заполняется на основании данных из технологической карты — документа, где содержится рецептура и выход блюда.

Технологическую и калькуляционную карты оформляют на все блюда и полуфабрикаты. Различие в том, что тех.карта содержит технологию изготовления блюда без расчёта финансов и используется работниками кухни. Калькуляционная — показывает затраты на приготовление блюда и прибыль, она нужна бухгалтерам и руководству.

Важно! Если в каком-то пункте тех.карты вы допустили ошибку, то неверные данные пойдут и в калькуляционную карту, что отразится на всех расчётах и прибыли заведения. Также убедитесь, что номер калькуляционной карты совпадает с номером тех.карты.

Практическое занятие №1

Изучение способов механической и кулинарной обработка традиционных овощей и грибов

ЦЕЛЬ:

Обучающая: Формирование знаний и умений в области механической и кулинарной обработки традиционных овощей и грибов на предприятиях общественного питания.

Развивающая: Развивать познавательную деятельность обучающихся.

Воспитывать: интерес к изучению теоретического материала по дисциплине «Технология приготовления блюд»

Время выполнения практического занятия – 45 мин.

ПОСОБИЯ: конспект лекций, презентации, линейки, карандаши и точилки.

ЗАДАНИЕ: 1. Определить способы механической обработки овощей.

ЗАДАНИЕ: 2. Определить последовательность технологического процесса механической обработки овощей. Заполнить таблицу

Таблица Оформление отчёта

ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА

Технологический процесс механической обработки овощей	**Способы механической обработки овощей**	**Форма нарезки, размеры картофеля**

Заполнить таблицу

Виды грибов	**Способы механической обработки грибов**	**Состав и содержание веществ в грибах**

Критерии оценки знаний обучающихся при выполнении практических работ

Оценка «5» - выставляется, если обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения поставленных перед ним задач, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «4» - выставляется, если обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме работы, допуская незначительные неточности при решении поставленных перед ним задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «3» - выставляется, если обучающийся затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения поставленных перед ним задач возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «2» - выставляется, если обучающийся дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Экзаменационные билеты профессионального модуля 07

Экзаменационный билет № 1

1. Принципы обработки овощей и грибов.
2. Оформление и отпуск бутербродов.
3. Определите количество свежей капусты для приготовления 30 порций салата витаминного, если отходы при обработке 20%, а нетто на 1 порцию 80 гр.

Экзаменационный билет № 2

1. Обработка клубнеплодов и корнеплодов.
2. Обработка чешуйчатой рыбы.
3. Составьте схему разделки судака на чистое филе.

Экзаменационный билет № 3

1, Виды нарезок корнеплодов и клубнеплодов. Опишите их.
2. Способы размораживания рыбы.
3. Составьте технологическую схему приготовления кнельной массы из рыбы.

Экзаменационный билет № 4

1. Сущность обработки луковых, капустных и плодовых овощей.
2. Особенности вымачивания солёной рыбы.
3. Как обрабатывают листовые овощи?

Экзаменационный билет № 5

1. Способы тепловой кулинарной обработки.
2. Обработки рыбы с костным скелетом.
3. Составьте технологическую схему приготовления паштета из печени.

Экзаменационный билет № 6

1. Особенности приготовление блюд из картофельной массы.
2. Особенности обработки морепродуктов.
3. Выберите правильный вариант ответа.

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

а) по степени усвояемости;
б) по химическому составу;
в) по минеральному составу.

Экзаменационный билет № 7

1. Общие правила варки каш.
2. Технология приготовления открытых и закрытых бутербродов.
3. Определите количество говядины для приготовления 35 порций салата мясного, если нетто на 1 порцию 35 гр.

Экзаменационный билет № 8

1. Омлеты. Фаршированные омлеты. Температура подачи.
2. Приёмы предварительной обработки и нарезки полуфабрикатов из мяса.
3. Определите массу нетто горбуши потрошенной головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,23 кг (% отх=33)

Экзаменационный билет № 9

1. Основные требования к обработке яиц.
2. Рассказать технологию приготовления блюд из крупнокусковых полуфабрикатов.
3. Определите массу нетто горбуши потрошенной головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,23 кг (% отх=33)

Экзаменационный билет № 10

1. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения.
2. Рассказать технологию приготовления блюд из порционных полуфабрикатов.
3. Выберите правильный вариант ответа.

Из чего приготавливают котлеты «по-киевски»?

а) из куриных ножек; б) из филе птицы; в) из котлетной массы.

Экзаменационный билет № 11

1. Требования к качеству блюд из овощей и грибов.
2. Рассказать технологию приготовления блюд из мелкокусковых полуфабрикатов.
3. Определите количество сельди неразделанной целой без головы, необходимого для получения 15 кг обработанной рыбы (% отх=35).

Экзаменационный билет № 12

1. Правила варки бобовых.
2. Обработка мясных субпродуктов.
3. Выберите правильный вариант ответа.

Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:

а) в кармашек; б) в мешочек; в) клювиком.

Экзаменационный билет № 13

1. Перечислите способы варки макаронных изделий. Опишите их.
2. Приготовление блюд из субпродуктов.

3. Выберите правильный вариант ответа.

У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

Экзаменационный билет № 14

1. Требования к качеству блюд из яиц.
2. Механическая кулинарная обработка птицы.
3. Определите количество сельди неразделанной целой без головы, необходимого для получения 15 кг обработанной рыбы (% отх=35).

Экзаменационный билет № 15

1. Требования к качеству блюд их макаронных изделий.
2. Приготовление блюд из мелкокусковых полуфабрикатов птицы.
3. Составьте технологическую схему приготовления лапшевника.

Экзаменационный билет № 16

1. Холодные блюда из творога. Технология приготовления. Температура подачи.
2. Требования к качеству блюд из мяса.
3. Опешите технологию приготовления сырников.

Практическое задание № 1

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Рыба отварная» (на 1 порцию).
2. Подготовка рабочего места к работе.
3. Приготовление, оформление, презентация блюда «Сырники из творога» № 324
4. Расчет сырья для приготовления блюда в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур «Рыба отварная с соусом польским и картофелем отварным».
5. Составление технологической схемы приготовления блюда «Компот из сухофруктов».

Инструкция:

- Внимательно прочитайте задание.
- Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном

столе, персональным компьютером, выходом в интернет.

- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).

Практическое задание № 2

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Рыба жареная с соусом красным основным и картофельным пюре» (на 1 порцию).
2. Подготовка рабочего места к работе.
3. Приготовление, оформление, презентация блюда «Запеканка из творога» № 326.
4. Расчет сырья для приготовления блюда в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур «Рыба отварная с соусом польским и картофелем отварным».
5. Составление технологической схемы приготовления блюда «Кисель молочный».

Инструкция:

- Внимательно прочитайте задание.
- Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном столе, персональным компьютером, выходом в интернет.
- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).

Практическое задание № 3

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски, соусом белым основным» (на 1 порцию).
2. Подготовка рабочего места к работе.
3. Приготовление, оформление, презентация блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски, соусом белым основным».
4. Расчет сырья для приготовления блюда «Омлет натуральный» № 307 в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Составление технологической схемы приготовления блюда «Чай с лимоном».

Инструкция:

- Внимательно прочитайте задание.
- Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном столе, персональным компьютером, выходом в интернет.
- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).

Практическое задание № 4

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Биточки рыбные с соусом томатным и рисом отварным» (на 1 порцию).
2. Подготовка рабочего места к работе.
3. Приготовление, оформление, презентация блюда «Вареники ленивые отварные» № 322, 323
4. Расчет сырья для приготовления блюда в количестве 1 порции по II второй колонке Сборника рецептур «Биточки рыбные с соусом томатным и рисом отварным».
5. Составление технологической схемы приготовления блюда «Кофе по - турецки».

Инструкция:

- Внимательно прочитайте задание.
- Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном столе, персональным компьютером, выходом в интернет.
- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).

Практическое задание № 5

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Рыба, тушенная в томате с овощами и картофелем отварным» (на 1 порцию).

2. Подготовка рабочего места к работе.

3. Приготовление, оформление, презентация блюда «Рыба, тушенная в томате с овощами и картофелем отварным».

4. Расчет сырья для приготовления блюда «Омлет фаршированный овощами и грибами» № 313 в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.

5. Составление технологической схемы приготовления блюда «Кофе по - варшавски».

Инструкция:

- Внимательно прочитайте задание.
- Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном столе, персональным компьютером, выходом в интернет.
- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).

Практическое задание № 6

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Бефстроганов с картофелем жареным» (на 1 порцию).

2. Подготовка рабочего места к работе.

3. Приготовление, оформление, презентация блюда «Желе из свежих ягод» № 657.

4. Расчет сырья для приготовления блюда в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур Бефстроганов с картофелем жареным».

5. Составление технологической схемы приготовления напитка «Какао».

Инструкция:

- Внимательно прочитайте задание.
- Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном столе, персональным компьютером, выходом в интернет.
- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).

Практическое задание № 7

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Печень по-строгановски с макаронными изделиями, соусом сметанный с луком» (на 1 порцию).

2. Подготовка рабочего места к работе.

3. Приготовление, оформление, презентация блюда «Мусс клюквенный» № 660.

4. Расчет сырья для приготовления блюда в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур «Печень по-строгановски с макаронными изделиями, соусом сметанный с луком».

5. Составление технологической схемы приготовления напитка «Морс клюквенный».

Инструкция:

- Внимательно прочитайте задание.
- Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном столе, персональным компьютером, выходом в интернет.
- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).

Практическое задание № 8

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Жаркое по – домашнему» (на 1 порцию).

2. Подготовка рабочего места к работе.

3. Приготовление, оформление, презентация блюда «Шарлотка» № 694.

4. Расчет сырья для приготовления блюда «Жаркое по – домашнему» в количестве 1 порции с выходом 170 г. по I колонке Сборника рецептур.

5. Составление технологической схемы приготовления напитка «Чай с молоком».

Инструкция:

- Внимательно прочитайте задание.
- Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном столе, персональным компьютером, выходом в интернет.
- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).

Практическое задание № 9

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Плов».
2. Подготовка рабочего места к работе.
3. Приготовление, оформление, презентация блюда № 669 «Самбук абрикосовый»
4. Расчет сырья для приготовления блюда «Плов из птицы». в количестве 1 порции с выходом 100 г. по I колонке Сборника рецептур.
5. Составление технологической схемы приготовления блюда «Кисель клюквенный».

Инструкция:

- Внимательно прочитайте задание.
- Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном столе, персональным компьютером, выходом в интернет.
- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).

Практическое задание № 10

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Говядина в луковом соусе запеченная с картофельным пюре» (на 1 порцию).
2. Подготовка рабочего места к работе.
3. Приготовление, оформление, презентация блюда «Пудинг сухарный № 687».
4. Расчет сырья для приготовления блюда «Говядина в луковом соусе запеченная с картофельным пюре» в количестве 1 порции по I I колонке Сборника рецептур.
5. Составление технологической схемы приготовления «Напитка яблочного».

Инструкция:

- Внимательно прочитайте задание.
- Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном столе, персональным компьютером, выходом в интернет.
- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).

Практическое задание № 11

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Птица отварная с гарниром» (на 1 порцию).
2. Подготовка рабочего места к работе.
3. Приготовление, оформление, презентация блюда «Птица отварная с гарниром № 549, соусом паровым».
4. Расчет сырья для приготовления блюда «Салат столичный» №74 в количестве 2 порции по I I колонке Сборника рецептур.
5. Составление технологической схемы приготовления блюда «Суфле ванильное».

Инструкция:

- Внимательно прочитайте задание.
- Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном столе, персональным компьютером, выходом в интернет.
- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).

Практическое задание № 12

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Птица тушеная в соусе» (на 1 порцию).
2. Подготовка рабочего места к работе.
3. Приготовление, оформление, презентация блюда «Салат коктейль рыбный».
4. Расчет сырья для приготовления блюда «Птица тушеная в соусе и жареным картофелем № 527» № 90 в количестве 2 порции.
5. Составление технологической схемы приготовления блюда «Мусс апельсиновый».

Инструкция:

- Внимател**ьно прочитайте задание.**
- **Вы можете** воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном столе, персональным компьютером, выходом в интернет.
- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).

Практическое задание № 13

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Птица жареная с соусом томатным с грибами» (на 1 порцию).
2. Подготовка рабочего места к работе.
3. Приготовление, оформление, презентация блюда «Птица жареная с соусом томатным с грибами и гарниром № 516.
4. Расчет сырья для приготовления блюда «Сельдь рубленая» № 118 с выходом 100г, в количестве 2 порции.
5. Составление технологической схемы приготовления блюда «Кисель молочный».

Инструкция:

- Внимател**ьно прочитайте задание.**
- **Вы можете** воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном столе, персональным компьютером, выходом в интернет.
- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).

Практическое задание № 14

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Котлеты рубленые из птицы» (на 1 порцию).
2. Подготовка рабочего места к работе.
3. Приготовление, оформление, презентация блюда «Винегрет овощной».
4. Расчет сырья для приготовления блюда «Котлеты рубленые из птицы с соусом красным основным и гарниром № 519» № 75 в количестве 2 порции с выходом одной порции 100 г.
5. Составление технологической схемы приготовления блюда «Блинчики с творожным фаршем».

Инструкция:

- Внимател**ьно прочитайте задание.**
- **Вы можете** воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном столе, персональным компьютером, выходом в интернет.
- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).

Практическое задание № 15

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Плов из птицы» (на 1 порцию).
2. Подготовка рабочего места к работе.
3. Приготовление, оформление, презентация блюда «Плов из птицы № 503».

4. Расчет сырья для приготовления блюда «Салат из белокочанной капусты» № 61 с выходом одной порции 150 г., в количестве 2 порции.

5. Составление технологической схемы приготовления блюда «Блинчики с яблочным фаршем».

Инструкция:

- Внимател**ьно прочитайте задание.**
- **Вы можете** воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном столе, персональным компьютером, выходом в интернет.
- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).

Практическое задание № 16

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Крокеты картофельные» (на 1 порцию).

2. Подготовка рабочего места к работе.

3. Приготовление, оформление, презентация блюда «Крокеты картофельные с грибным соусом».

4. Расчет сырья для приготовления блюда «Макаронник» № 305 в количестве 2 порции по третьей колонке.

5. Составление технологической схемы приготовления блюда «Борщ украинский».

Инструкция:

- Внимател**ьно прочитайте задание.**
- **Вы можете** воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном столе, персональным компьютером, выходом в интернет.
- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).

Практическое задание № 17

1. Разработка технологической карты приготовления блюда «Зразы картофельные с грибным соусом» (на 1 порцию).

2. Подготовка рабочего места к работе.

3. Приготовление, оформление, презентация блюда «Зразы картофельные с грибным соусом №240».

4. Расчет сырья для приготовления блюда «Рассольник Ленинградский» в количестве 2 порции по второй колонке Сборника рецептур с выходом одной порции 250 г.

5. Составление технологической схемы приготовления блюда «Шницель из капусты».

Инструкция:

- Внимател**ьно прочитайте задание.**
- **Вы можете** воспользоваться Сборником рецептур, имеющемся на специальном столе, персональным компьютером, выходом в интернет.
- Последовательность и условия выполнения частей задания (указывается при необходимости).