

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 № 29-21/47

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 г 10 мес**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **258 ч**

Якутск 2024

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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1565.
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ № 24 от 30.05.2024г.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна – преподаватель

Председатель ЦК ТиЗ _____  _____ /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ №_10_ от «_24_» _____ мая _____ 2024 г.

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

«_24_» _____ мая _____ 2024 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	9
4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля	13
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих 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 гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 7.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.2	Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.3	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК.7.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку

	к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК.7.10	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 7.11	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В результате прохождения производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
Умения	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе</p>

	<p>авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 256 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 58 часов, включая:

аудиторной учебной работы обучающегося – 58 часов (обязательных учебных занятий);

консультация – 2 часа;

учебной и производственной практики – 180 часов;

демонстрационный экзамен – 18 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.2	Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.3	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК.7.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК.7.10	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 7.11	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей,

	в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1 – ПК 7.1	Раздел 1 Организация деятельности производственного персонала в общественном питании	58	58	34	-	-	-	
ПК 1.1 – ПК 7.1	Учебная и производственная практика, часов	180						
Всего:		256	58	34	-	-	-	-

⁶ Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

1.1. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 07.01.			
Технология приготовления простой кулинарной продукции			
Раздел 1 Организация производства.		58	
Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания	Содержание	4	
	1. Основные типы предприятий общественного питания.		1
	2. Основные классы предприятий общественного питания.		1
	3. Заготовочные предприятия общественного питания: виды, структура, особенности деятельности		1
	4. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.		1
	Практические занятия	6	
	1. Анализ размещения сети предприятий общественного питания,		
	2. определение типа и класса предприятия.		
	3. Работа с ГОСТами		
	1. Составление договора поставки		
2. Решение ситуационных задач			
Тема 1.2 Структура производства	Содержание	4	
	1. Основные понятия, структура производства.		1,2
	2. Производственный процесс		
	3. Технологический процесс		
	Практические занятия	4	
	Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.		
Тема 1.3 Оперативное	Содержание	4	

планирование работы производства	1.	Оперативное планирование в заготовочных предприятиях		1,2	
	2.	Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства			
	3.	Информационное обеспечение оперативного планирования			
	Практические занятия			6	
	1.	Составление производственной программы для заготовочных цехов			
	2.	Составление производственной программы для доготовочных цехов			
	3.	Составление технологических карт. Расчет сырья			
	4.	Оформление сырьевой ведомости			
Тема 1.4 Организация работы основных производственных цехов	Содержание		4	1,2	
	1.	Характеристика, организация работы, оборудование, посуда и инвентарь заготовочных цехов овощного, мясного, рыбного			
	2.	Характеристика, организация работы, оборудование, посуда и инвентарь заготовочных цехов: мясного и птицегольевого цеха			
	3.	Характеристика, организация работы, оборудование, посуда и инвентарь заготовочных цехов: мясо – рыбного цеха			
	4.	Характеристика, организация работы, оборудование, посуда и инвентарь доготовочных цехов: холодного цеха			
	5.	Характеристика, организация работы, оборудование, посуда и инвентарь доготовочных цехов: горячего цеха			
	6.	Характеристика, организация работы, оборудование и инвентарь доготовочных цехов: кулинарного цеха			
	7.	Характеристика, организация работы, оборудование и инвентарь доготовочных цехов: мучного и кондитерского цехов			
	Практические занятия		6		
	1.	Решение производственных ситуационных задач			
	2.	Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов			

Тема 1.5 Организация работы производственных вспомогательных помещений	Содержание		4	
	1.	Производственные вспомогательные помещения и их назначение, размещение, организация работы		1,2
Тема 1.6. Организация труда персонала на производстве	Содержание		4	
	1.	Основные понятия		1
	2.	Персонал предприятия		
	3.	Производственный персонал		
	4.	Нормативные документы (квалификационные требования, профессиональные стандарты). Разряды профессий рабочих		
	5.	Организация труда персонала		
	6.	Аттестация рабочих мест		
	7.	Режим труда и отдыха работников производства		
	8.	Нормирование труда		
	Практические занятия			14
1.	Определение численности работников			
2.	Составление графиков выхода на работу			
Учебная и производственная практика			180	
Всего:			256	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	Кабинет №2.216 Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Кабинет №91 – 68,8 м²	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 – бшт; 12) рассточный шкаф – 1шт. инвентарь: гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковородас двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь 21см, 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

Основная литература:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Организация производства в 2 ч. Часть 1	Иванов И.Н.	2024	1	9	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Организация производства в 2 ч. Часть 2	Иванов И.Н.	2024	1	9	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт

Дополнительная литература:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Технология продукции общественного питания	О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова	2024	1	9	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:	Н.Э.Харченко	2024	1	9	25	-

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
Э1	Сайт Научной библиотеки ФГБОУ Арктический ГАТУ: https://agatu.ru/nauchnaya-biblioteka/
Э2	Электронная обучающая оболочка на сайте ФГБОУ Арктический ГАТУ: Moodle, https://sdo.agatu.ru/
Э3	Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС

4.3. Организация образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению программе подготовки специалистов среднего звена.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбора конкретных ситуаций и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика организуется концентрированно и проводится в лаборатории программирования и баз данных.

Производственная практика (по профилю специальности) проходит концентрированно на предприятиях и в организациях, производственная деятельность которых соответствует программе модуля и позволяет сформировать профессиональные компетенции студентов в соответствии с индивидуальными образовательными траекториями.

Задачами учебной практики являются: подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению вида профессиональной деятельности в рамках профессионального модуля, привитие им практических профессиональных умений по специальности.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: архитектура аппаратных средств, информационные технологии, операционные системы и среды, основы проектирования баз данных.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров,

обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: «Технология разработки и защиты баз данных» - наличие высшего образования, соответствующее профилю модуля. Прохождение курсов повышения квалификации не реже 1 раза в 5 лет и стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей практики (по профилю специальности, преддипломной) Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
1	2
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок
ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применяет и соблюдает технику безопасности при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

<p>ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента</p>	<p>Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд разнообразного ассортимента</p>
<p>ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Применяет творческое приготовление и оформление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>
<p>ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>
<p>ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>

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

**ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (повар)**

Поварское и кондитерское дело

Якутск 2024 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 Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016г.
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ №24 от 30.05.2024г.

Разработчик(и) ФОС Трофимова Анастасия Валерьевна – преподаватель

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) одобрен на цикловой комиссии технологий и зоотехнии от « 24 » мая 2024 Протокол № 10

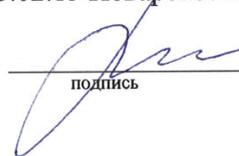
Председатель ЦК ТиЗ _____



/Местникова М.А./
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 _____



/Сивцева Е.И./
фамилия, имя, отчество

Паспорт фонда оценочных средств по профессиональному модулю

ПМ.07 Выполнение по профессии «Повар» 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Таблица 1

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания ¹	Результаты обучения - коды ПК, ОК	Наименование раздела, МДК, темы, подтемы ²	Уровень освоения	Наименование контрольно-оценочного средства	
				Текущий контроль ³	Промежуточная аттестация ⁴
1	2		4	5	6
<p>Умение: Проверять органолептическим способом овощей и грибов; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; Обрабатывать различными методами овощи и грибы; Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья; Приготовления блюд и гарниров; Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, жиров и сахара; Выбирать производственный</p>	<p><i>ОК-1</i> <i>ОК-2</i> <i>ОК-3</i> <i>ОК-4</i> <i>ОК-5</i> <i>ОК-6</i> <i>ОК-7</i> <i>ОК-8</i> <i>ОК-9</i> <i>ПК1.1</i> <i>ПК 2.1</i> <i>ПК2.2</i> <i>ПК 3.1</i> <i>ПК3.2</i> <i>ПК 4.1</i> <i>ПК 5.1.</i> <i>ПК 5.2.</i> <i>ПК 6.1</i> <i>ПК 6.2.</i> <i>ПК.7.1.</i></p>	<p>Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания</p>	2	<p>выполнение практических заданий, устный и письменный опрос, диктант, оформление рефератов и презентаций.</p> <p>Проверка правильности решения ситуационных заданий. -Оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ</p>	
	Тема 1.2. Структура производства	2			
	Тема 1.3 Оперативное планирование работы производства	2			
	Тема 1.4. Организация работы основных производственных цехов	2			
	Тема 1.5 Организация работы производственных вспомогательных помещений	2			
	Тема 1.6. Организация труда персонала на производстве	2			
	Тема 1.7. Реализация готовой продукции общественного питания	2-3			
	Тема 2.1. Первичная обработка овощей, плодов, грибов, рыбы, мясопродуктов и домашней птицы	3			

<p>инвентарь и оборудование для подготовки сырья; Приготовление блюд и гарниров; Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; Использовать различные технологии; Приготовления и оформления основных супов и соусов, оценивать качество готовых блюд; Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; Оценивать качество готовых блюд; Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым</p>	Тема2.2 Виды и способы тепловой обработки	2		
	Тема 2.3. Приготовление простых супов	3		
	Тема 2.4. Приготовление соусов	3		
	Тема 2.5. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	3		
	Тема 2.6. Приготовление блюд из овощей и грибов	3		
	Тема 2.7.Приготовление блюд из рыбы	3		
	Тема 2.8.Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов	3		

<p>блюдам из мяса и домашней птицы; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; Оценивать качество готовых блюд; Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; Оценивать качество холодных блюд и закусок; Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</p> <p>Знание: 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;</p>	<p>Тема 2.9. Приготовление блюд из домашней птицы</p>	3		
	<p>Тема 2.10. Приготовление блюд из яиц и творога</p>	3		
	<p>Тема 2.11. Приготовление холодных блюд и закусок</p>	3		
	<p>Тема 2.12. Приготовление десертов</p>	3		
	<p>Тема 2.13. Приготовление напитков</p>	3		
	<p>Тема 2.14. Приготовление мучных кулинарных изделий и блюд</p>	3		

<p>Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</p> <p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>Правила проведения бракеража;</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>Правила хранения овощей и грибов виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;</p> <p>Правила их безопасного использования;</p> <p>Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</p> <p>Способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p> <p>Температурный режим и правила приготовления;</p> <p>Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>Правила проведения бракеража;</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p>					
---	--	--	--	--	--

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;					
---	--	--	--	--	--

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 07.01 Организация деятельности повара	Экзамен
УП	Дифференцированный зачет
ПМ.07	Экзамен (демонстрационный)

11. Рыбу маринуют для

- а) сохранения формы б) предохранения от деформации
в) придания сочности г) придания специфического вкуса и размягчения соединительной ткани

12. Рыбный полуфабрикат, относящийся к фаршированным изделиям –

- а) котлеты б) тефтели в) тельное г) биточки

13. Крупнокусковые полуфабриката из мяса шпигуют с целью

- а) уменьшения потерь сока и влаги
б) уменьшения деформации при тепловой обработке
в) разрыхления соединительной ткани
г) повышения сочности и улучшения вкуса

14. Обвалка мяса -

- а) отделение мякоти от костей б) нанесение панировки
в) зачистка от сухожилий г) нарезка полуфабрикатов

15. Категории упитанности свинины

- а) 2 категории б) 3 категории в) 4 категории г) 5 категорий

В заданиях с 16 по 20 выбери все правильные варианты ответов

16. Простые формы нарезки овощей

- а) звездочки б) соломка в) ломтик г) стружка д) брусочек

17. Вспомогательные способы тепловой обработки

- а) варка на пару б) пассерование в) тушение
г) термостатирование д) опаливание

18. Для фарширования используют

- а) судака б) сазана в) стерлядь г) щуку
д) сома е) миноги ж) порционные куски из непластованной рыбы

19. Мелкокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины

- а) гуляш б) поджарка в) бефстроганов г) азу д) рагу е) плов

20. Части передней четвертины

- а) вырезка б) шея в) грудинка г) пашина
д) лопатка е) толстый край ж) покровка з) тонкий край

В заданиях с 21 по 24 установи соответствие

21.

Термин	Определение термина
1. кулинарная обработка	а) уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции
2. отходы при кулинарной обработке	б) пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки
3. потери при кулинарной обработке	в) пищевые продукты, предназначенные для приготовления кулинарной продукции

4. кулинарный полуфабрикат	г) воздействие на пищевой продукт, с целью придания ему свойств, благодаря которым они становятся пригодными для дальнейшей обработки и употребления в пищу
	д) продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но еще не доведенные до кулинарной готовности

22.

Группа рыб	Особенности обработки
1. осетровые	а) счищают прилепленные ракушки
2. чешуйчатые	б) удаляют чешую
3. бесчешуйчатые	в) делят на звенья
	г) снимают кожу чулком

23.

Части туши говядины	Кулинарное использование
1. вырезка	а) тушат крупными, порционными и мелкими кусками
2. толстый и тонкий края	б) для варки крупными кусками и тушения мелкими
3. внутренний и верхний куски тазобедренной части	в) для жарки целиком, натуральными порционными и мелкими кусками
4. наружный и боковой куски	г) для приготовления рубленых изделий
5. лопатка и подлопаточная часть, грудинка, покромка	д) для тушения крупными и порционными кусками, для жарки панированными и мелкими кусками
6. котлетное мясо	е) жарят целиком, порционными натуральными, панированными, мелкими кусками

24.

Мелкокусковые полуфабрикаты	Часть туши, характеристика внешнего вида полуфабриката
1. поджарка	а) из грудинки баранины (свинины) кусочки с косточкой массой 30-40г
2. рагу	б) из мякоти лопаточной части баранины кусочками массой 10 – 15 г
3. гуляш	в) из мякоти корейки и тазобедренной части в виде кубиков массой 30-40 г и маринуют
4. плов	г) из мякоти лопаточной и шейной части свинины кусочки 20 – 30 г
	д) из корейки и окорока свинины в виде брусочков массой 10 – 15 г

В заданиях с 25 по 33 вставьте пропущенную информацию, дополнив предложения:

25. В результате механической кулинарной обработки овощей получают _____ и _____.

26. Формы нарезки капустных овощей: _____, _____, _____, _____.

27. Операции механической кулинарной обработки картофеля: _____, _____, _____, _____, _____.

28. Обжаривание продуктов при температуре 110 - 120°C (овощей, муки и др.) без образования поджаристой корочки называется _____.
29. Нанесение на поверхность полуфабриката муки называют _____.
30. Способы размораживания рыбы: _____, _____ и _____.
31. В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят на: _____, _____ и _____.
32. Укажите части мяса, которые получают при разделке свиной туши:
 а) _____ б) _____ в) _____ г) _____ д) _____ е) _____
33. Полуфабрикат из мяса диких животных перед тепловой обработкой _____ и _____.

В задании 34 заполни таблицу

№	Форма изделия из котлетной массы	Название изделия
1	Овально-приплюснутая, с заостренным концом	
2	Кирпичик, с закругленными краями	
3	Шарики $d=3$ см	
4	Полумесяц	
5	Приплюснута-округлая	
6	Батон, с фаршем внутри	

В заданиях с 35 по 37 реши задачи и укажи правильный вариант ответа

35. Рассчитать количество полуфабрикатов, которое можно получить из 200 кг картофеля в сентябре, если количество отходов с 1 сентября по 31 октября составляет 25 %.
- а) 50 кг
 б) 125 кг
 в) 150 кг
 г) 175 кг
36. Рассчитать количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 41 кг окуня морского потрошеного обезглавленного крупного размера.
- а) 13,94 кг
 б) 12,3 кг
 в) 11,07 кг
 г) 27,06 кг
37. Рассчитайте количество отходов и потерь при разделке 48 кг баранины I категории.
- а) 12,08 кг
 б) 13,68 кг
 в) 16,22 кг
 г) 19,06 кг

- б) остывшим, охлажденным, мороженым
в) парным, остывшим, холодным

15. Укажите категории упитанности говядины

- а) 2 категории б) 3 категории в) 4 категории г) 5 категорий

В заданиях с 16 по 20 выбери все правильные варианты ответов

16. Рыбные полуфабрикаты для жарки во фритюре

- а) рыба фри б) рыба в рассоле в) рыба кольбер
г) рыба паровая д) рыба в тесте

17. Отличительные особенности тельного

- а) форма полумесяца; б) двойная панировка; в) жарка основным способом
г) льезон и красная панировка; д) белая панировка; е) жарка во фритюре

18. Полуфабрикаты из вырезки

- а) азу б) бефстроганов в) эскалоп г) шницель отбивной д) филе
е) ромштекс ж) лангет з) ростбиф

19. Части задней четвертины говядины

- а) вырезка б) шея в) грудинка г) пашина д) лопатка
е) толстый край ж) покровка з) тонкий край

20. Виды порционных полуфабрикатов:

- а) рагу б) филе в) антрекот г) шашлык
д) лангет е) ростбиф ж) бефстроганов з) эскалоп

В заданиях с 21 по 24 установи соответствие

21.

Способ тепловой обработки	Определение
1. варка на пару	а) обжаривание продуктов при температуре 110 - 120° без образования поджаристой корочки
2. припускание	б) этот способ тепловой обработки сохраняет в продукте пищевые вещества и форму
3. тушение	в) нагревание продуктов в жарочном шкафу с образованием поджаристой корочки
4. пассерование	г) варка в небольшом количестве жидкости или в собственном соку в закрытой посуде
	д) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей

22.

Вид панировки	Характеристика
1. мучная	а) черствый пшеничный хлеб без корок протертый через сито
2. белая	б) пшеничная мука, пассерованная в жире
3. красная	в) пшеничная мука не ниже первого сорта
4. хлебная	г) размолотые сухари пшеничного хлеба

	д) черствый пшеничный хлеб без корок, нарезанный соломкой
--	---

23.

Полуфабрикат	Показатели в зависимости от формы и размера
1. фрикадельки	а) приплюснуто-округлая форма, толщина 2 – 2,5 см, диаметр 6 см
2. бефстроганов	б) шарики диаметром 3 см, запанированные в муке
3. котлеты	в) брусочки длиной 4-5 см, массой 5-7 г
4. биточки	г) форма батона с фаршем внутри
5. тефтели	д) шарики массой 7-10 г
	е) форма овально-приплюснутая, с одним заостренным концом, толщина 1-2 см

24.

Вид мяса	Части туши
1. баранина	а) шейная часть, лопаточная часть, корейка, вырезка, окорок, грудинка
2. свинина	б) шейная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, грудинка, вырезка
	в) шейная часть, лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть, грудинка

В заданиях с 25 по 33 вставьте пропущенную информацию, дополнив предложения:

25. Овощи нарезают _____ или _____ формами.

26. Простые формы нарезки картофеля: _____, _____, _____, _____, _____, _____.

27. Все способы тепловой обработки делят на: _____, _____, _____.

28. Рыбу по способу обработки делят на _____, _____, _____.

29. Рыбу фаршируют _____ или _____ кусками.

30. Обвалка мяса – это _____.

31. В зависимости от размера мясные полуфабрикаты делят на: _____, _____ и _____.

32. _____ - это введение в мясо шпика, белых кореньев, чеснока.

33. Мясо для поджарки нарезают _____.

В задании 34 заполни таблицу

№	Операции механической кулинарной обработки овощей	Название операции
1	Подготовка к тепловой обработке, с учетом будущего блюда	

2	Очистка с помощью воды	
3	Удаление посторонних примесей	
4	Удаление глазков, темных пятен, впадин	
5	Снятие кожуры	
6	Сортировка по размерам	

В заданиях с 35 по 37 реши задачи и укажи правильный вариант ответа

35. Определите массу отходов, которая образуется при очистке 150 кг картофеля, если количество отходов в марте месяце составляет 40 %.

- а) 100 кг
- б) 90 кг
- в) 60 кг
- г) 40 кг

36. Определите массу нетто трески потрошенной обезглавленной крупного размера при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,25 кг.

- а) 0, 289 кг
- б) 0,183 кг
- в) 0, 178 кг
- г) 0, 105 кг

37. Сколько полуфабриката получится при холодной обработке 27 кг почек бараньих охлажденных.

- а) 26,46 кг
- б) 26,19 кг
- в) 25,92 кг
- г) 24,14 кг

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции
2. Приемы тепловой кулинарной обработки.
3. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.
4. Значение овощей в питании, классификация.
5. Технологические операции механической кулинарной обработки овощей.
6. Механическое оборудование, приспособление и инвентарь для обработки овощей.
7. Обработка клубнеплодов.
8. Обработка корнеплодов.
9. Обработка капустных и луковых овощей.
10. Обработка плодовых овощей.
11. Простые формы нарезки овощей, их кулинарное использование.
12. Сложные формы нарезки овощей, их кулинарное использование.
13. Обработка консервированных овощей.
14. Подготовка овощей для фарширования.
15. Отходы овощей и их использование.
16. Требования к качеству, сроки хранения обработанных и нарезанных овощей.
17. Обработка грибов.
18. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения.
19. Нормы выхода и способы минимизации отходов при обработке, нарезке и формовке овощей.
20. Механическая кулинарная обработка рыбы.
21. Обработка чешуйчатой рыбы. Способы разделки в зависимости от размеров.
22. Обработка бесчешуйчатой рыбы.
23. Особенности обработки некоторых видов рыб.
24. Обработка осетровой рыбы.
25. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Полуфабрикаты для варки, припускания, жарки основным способом и во фритюре.
26. Приготовление маринадов и панировок.
27. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
28. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.
29. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки хранения.
30. Механическая кулинарная обработка мяса.
31. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.
32. Кулинарное использование говяжьей полутуши.
33. Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов
34. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
35. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.
36. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
37. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.
38. Кулинарное использование бараньей туши.
39. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.
40. Кулинарное использование свиной туши.
41. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из баранины.
42. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из свинины.
43. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
44. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.
45. Обработка мяса диких животных.
46. Обработка костей.
47. Обработка субпродуктов.
48. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Сроки хранения.

49. Виды сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность мяса птицы и дичи.
50. Механическая кулинарная обработка птицы и дичи.
51. Способы заправки птицы и дичи.
52. Полуфабрикаты из птицы и дичи.
53. Приготовление котлетной массы из мяса птицы, дичи. Полуфабрикаты из нее.
54. Обработка и использование субпродуктов птицы и дичи.
55. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Спецификация контрольно – оценочного средства для экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) представляет собой сочетание выполнения практического задания. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых компетенций. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

Задания для экзаменующихся по профессии «Повар»

Вариант 1/25

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить: капусту отварную с сухарным соусом, 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карточки.

Вариант 2/25

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить: рулет или запеканку картофельную 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

Вариант 3/25

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить рагу из овощей 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 26 порций и оформление технологической карточки.

Вариант 4/25

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить крупеник 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

Вариант 5/25

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания:

Приготовить пудинг рисовый 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 26 порций и оформление технологической карточки.

Вариант 6/25

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить котлеты пшеничные 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

Вариант 7/25

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3. Готовить основные супы и соусы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить борщ московский 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

Вариант 8/25

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3. Готовить основные супы и соусы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить щи из квашеной капусты 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

Вариант 9/25

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3. Готовить основные супы и соусы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить рассольник ленинградский 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки

Вариант 10/25

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3. Готовить основные супы и соусы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить солянку сборную мясную жидкую 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки

Вариант 11/25

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3. Готовить основные супы и соусы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить суп харчо 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 15 порций и оформление технологической карточки

Вариант 12/25

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3. Готовить основные супы и соусы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить бульон-борщок с острыми гренками 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карточки

Вариант 13/25

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3. Готовить основные супы и соусы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить суп-пюре из курицы с гренками 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;

- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 18 порций и оформление технологической карточки

Вариант 14/25

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3. Готовить основные супы и соусы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить суп-лапшу домашнюю с курицей 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 25 порций и оформление технологической карточки

Вариант 15/25

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3. Готовить основные супы и соусы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить соус красный основной 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки

Вариант 16/25

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3. Готовить основные супы и соусы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить соус белый основной 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 12 порций и оформление технологической карточки

Вариант 17/25

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить рыбу припущенную по-русски 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 18 порций и оформление технологической карточки

Вариант 18/25

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить рыбу запеченную по-московски 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 28 порций и оформление технологической карточки

Вариант 19/25

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить рыбу в тесте жареную 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 25 порций и оформление технологической карточки

Вариант 20/25

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить рыбу по-ленинградски 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 25 порций и оформление технологической карточки

Вариант 21/25

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить тельное из рыбы 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 13 порций и оформление технологической карточки

Вариант 22/25

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить печенку, тушенную в соусе 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 22 порции и оформление технологической карточки

Вариант 23/25

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить антрекот 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 25 порций и оформление технологической карточки

Вариант 24/25

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить бифштекс рубленый с луком 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карточки

Вариант 25/25

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить бефстроганов 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 28 порций и оформление технологической карточки

Лист изменений и дополнений общих компетенций
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Актуализированы новые общие компетенции приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 №464 по специальности 09.02.07 Информационные системы и программирование, квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу:

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).

Председатель МК КТиУ



Ваганова

Ваганова В.Г.

Протокол заседания МК КТиУ от «19» сентября 2024 г. № 1.

