

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ К
И.В. Гог
«09» 07 2025 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

программа профессиональной переподготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих

Наименование 16675 Повар (Профессиональный стандарт Повар)

Уровень квалификации: 4 уровень квалификации

Срок обучения: 160 часов Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ	5
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ	8
4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ	10
5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	15
6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Основная образовательная программа профессионального обучения программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Комаричский механико-технологический техникум» - комплекс нормативно – методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества повышения квалификации слушателей по профессии 16675 Повар, 4 уровень квалификации.

Программа предназначена для обучения лиц, уже имеющих профессию Повар и работающих не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков без повышения образовательного уровня с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности.

Программа профессионального обучения может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Нормативно-правовую основу разработки программы профессиональной подготовки составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Профессиональный стандарт Повар регистрационный № 557 (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г.№610н);

- Приказ Минобрнауки России от 02 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Результаты обучения по программе повышения квалификации определяются приобретаемыми слушателями профессиональными компетенциями, т.е. их способностью применять знания, умения, практический опыт в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Лица, успешно освоившие программу повышения квалификации по профессии 16675 Повар (4 уровень квалификации), получают свидетельство

о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации
Повар, 4 разряда.

Срок освоения программы повышения квалификации – 160 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Результатом освоения образовательной программы профессионального обучения повышения квалификации по профессии 16675 Повар (4 уровень квалификации) является овладение слушателями видами профессиональной деятельности и соответствующими его компетенциями.

Вид деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
ВД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.	ПК 1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий. Контроль выполнения помощником повара заданий. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса. Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале. Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения. Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Осуществлять контроль выполнения помощниками	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве

			повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.	блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
	ПК.2.Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Нарезка и формовка овощей и фруктов. Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов. Приготовление и оформление горячих и холодных соусов. Приготовление и оформление	Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания Способы организации питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического

		блюд из овощей и грибов. Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных. Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи. Приготовление и оформление из творога, сыра, макаронных изделий. разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление холодных и горячих закусок. Приготовление и оформление холодных и горячих десертов. Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд. Контроль хранения и расхода продуктов на производстве. Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.	Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу. Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий. Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.	оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
--	--	--	--	--

		Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.		
--	--	---	--	--

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Результаты обучения (предмет оценивания) (профессиональные компетенции по каждому виду деятельности)	Основные критерии оценки результата*
1	2
ВД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.	
ПК 1..Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.	– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – 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; – 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 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; - правильное использование регламентов, стандартов и нормативно-технической документации при приготовлении блюд напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
Знания, соответствующие указанным профессиональным компетенциям	
Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии.

Требования к качеству, срокам и условиям хранения порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- точность подбора основного сырья и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых товаров, соблюдение условий и сроков хранения, подачи блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- понимание технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; соблюдение последовательности технологического процесса.
Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	- порядок составления меню, составление заявок на получение продуктов, подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке	-соблюдение временного и температурного режимов тепловой обработки пищевых продуктов
Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий	- оптимальность технологических процессов приготовления (выбор методов и способов приготовления) кулинарной продукции разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий	-точность подбора основного сырья и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, вкусовых, красящих веществ, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии видам выполняемых работ
ПК2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения и продажи); – адекватный выбор основного сырья и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых. Точное распознавание недоброкачественных продуктов; -комбинация различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д.); – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к продаже блюд напитков кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента по действующим

	нормам; –профессиональная демонстрация работы с инструментами инвентарем; –адекватное, правильное, выполнение задания, планирование и ведение процессов приготовления блюд напитков кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента в соответствии 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; •адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; –соответствие массы блюд напитков и кулинарных изделий и другой продукции, требованиям рецептуры; –точность расчетов закладки продуктов при изготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости сырья; –соответствие внешнего вида блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции требованиям рецептуры: •гармоничность, аккуратность внешнего вида готовой продукции; •гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции, требованиям рецептуры; •соответствие консистенции блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента; –аккуратность, точность порционирования готовых блюд напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента для продажи. -демонстрация навыков по безопасному упаковыванию готовой кулинарной продукции на вынос.
Знания, соответствующие указанным профессиональным компетенциям	
Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по организации приготовления готовых блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента для продажи.
Способы организации питания, в том числе диетического	
Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-точность структурирования рецептуры и технологии приготовления в соответствии заданию; -знание рецептуры и технологических процессов приготовления

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов	-правильность и полнота использования сборников рецептур при производстве продукции; - точность расчетов норм сырья при выдаче продуктов, для производства блюд, напитков и кулинарных изделий
Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации	- выбор технологического оборудования по его техническим характеристикам, правила безопасной эксплуатации при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям	- точность порционирования , эстетичность оформления, соответствие органолептическим показателям и презентация готовой продукции (упаковка готовой продукции на вынос)
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	-правильность соблюдения охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания при производстве продукции

4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ

Нормативный срок освоения основной образовательной программы профессионального обучения повышения квалификации рабочих и служащих 16675 Повар (4 уровень квалификации) составляет 160 академических часов.

Цели реализации программы повышения квалификации направлены на последовательное совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по профессии Повар.

Программа повышения квалификации включает в себя:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- программу учебного модуля;
- оценочные и методические материалы.

В программе применена модульная система построения. Это допускается ст. 13, п.3 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Профессиональный модуль – часть программы повышения квалификации, предусматривающий подготовку слушателей к осуществлению трудовых функций. Программа профессионального обучения состоит из:

- профессионального модуля - 152 часа;
- производственная практика - 60 часов;

Функции программы профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента:

- синхронизация теории и практики в обучении;
- тематическое планирование содержания теоретической и практической частей обучения;
- распределение содержания обучения по видам нагрузки.

4.1. Материально – технические условия реализации программы.

Реализация программы профессионального обучения обеспечивает:

- выполнение слушателями теоретических заданий и практических работ;
- освоение слушателями профессиональных компетенций в условиях, соответствующей специфике осваиваемой профессиональной деятельности.

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства;
- мастерская «Поварское дело».

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- рабочие места на 15 слушателей;

- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно - методической документации;
- наглядные пособия (муляжи изделий).

Оборудование мастерской «Поварское дело»:

планетарный миксер , печь пароконвекционная, дегидратор , термомикс , термостат погружной, слайсер , весы настольные электронные CAS, плита индукционная , фритюрница, блендер, шкаф шоковой заморозки, упаковщик вакуумный, гомогенизатор , шкаф холодильный , кремер-сифон , печь микроволновая HURAKAN, мясорубка, , машинка для пасты, льдогенератор.

Реализация профессионального модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. *Учебно-методическое обеспечение программы.*

- профессиональный стандарт по профессии «Повар» регистрационный № 557;
- комплект оценочных средств;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- информационное обеспечение.

4.3. *Информационное обеспечение обучения.*

Основные источники:

Основные источники:

1. Андонова, Н.И., Качурина, Т.А. 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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017-250с.
2. Анфимова, Н.А. : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с.

3. Здобнов, А.И. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Дом Славянской книги», 2017-575с.
 4. Качурина, Т.А. Кулинария: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 272с., [8] с. цв. ил. (Ускоренная форма подготовки).
 5. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017- 240с.
 6. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2018- 246с.
 7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017-160с.
 8. Могильный, М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2018. – 1008 с.
 9. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2018- 256 с.
 10. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - Ростов н/Д: Издательский центр «Феникс», 2016. - 352 с.
 11. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 220 с.
- Дополнительные источники:
1. [http://tourlib.net/statti tourism /innovacii-restoran.htm](http://tourlib.net/statti_tourism/innovacii-restoran.htm) - Инновации в ресторанном бизнесе

2. <http://pozvoniuristu.ru/business/pravila-brakerazha-pishhi.html> - Правила бракеража пищи.
3. <http://www.combinefoods.ru/cofods-342-1.html> - Разработка технологической карты фирменного блюда.
4. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).
5. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания от 01.01.2014.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2013.

4.4 Кадровые условия реализации программы.

Реализация профессионального модуля должно обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение слушателями профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5 Оценка качества освоения программы.

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем профессионального модуля программы и проводится в виде зачетов, по результатам которых выставляются отметки по двухбалльной системе («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)).

Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний (тестирование) в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте «Повар». К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план основной образовательной программы профессионального обучения повышения квалификации рабочих и служащих 16675 Повар (4 уровень квалификации).

Код	Элементы учебного процесса в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули	Виды учебной нагрузки, в часах					Всего часов
		ТЗ	ПЗ/ЛБ	УП	ПП	ПА форма/часы	
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента						
МДК.01.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	8	6/0	-	-	ДЗ/2	16
МДК.01.02	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	46	8/20	-	-	ДЗ/2	76
ПП.01	Производственная практика	-	-	-	58	З/2	60
К. 00	Консультации						2
ИА. 00	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)						6
Объем часов по видам нагрузки		54	14/20		58	6	
Всего часов							160

Условные обозначения

ОПД –
общеобразовательная
дисциплина
ПМ – профессиональный
модуль
МДК – учебная дисциплина
ТЗ – теоретические занятия

ПЗ – практические занятия
ЛБ – лабораторные работы
УП – учебная практика
ПП – производственная
практика
К - консультации

ПА – промежуточная
аттестация;
формы:
Э – экзамен; З – зачет;
ДЗ – зачет с оценкой;
ИА – итоговая аттестация.

6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Календарный учебный график основной образовательной программы профессионального обучения повышения квалификации рабочих и служащих 16675 Повар (4 уровень квалификации).

код	Элементы ОПО	Учебные недели и нагрузки в часах						
		даты	даты	даты	даты	даты	даты	даты
		1	2	3	4	5	6	7
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента							
МДК.01.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе							
МДК.01.02	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий							
УП.01	Учебная практика							
ПП.01	Производственная практика							
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)							
Недельная нагрузка								
Всего часов					160			
Количество месяцев обучения								

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено и одобрено
На заседании МК кулинарного
профиля
Председатель МК Н.В. Зайцева
«___» 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь
«___» 2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ 01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции
разнообразного ассортимента**

КОМАРИЧИ
2021

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения повышения квалификации рабочих и служащих по профессии 16675 Повар (4 уровень квалификации) и определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение вида деятельности (ВД): приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение слушателями видом деятельности приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 2.	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные критерии оценки результата
Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – 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; – 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 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; - правильное использование регламентов, стандартов и нормативно-технической документации при приготовлении блюд напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения и продажи); – адекватный выбор основного сырья и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых. Точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к продаже блюд напитков кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента по действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов приготовления); – профессиональная демонстрация работы с инструментами, инвентарем; – адекватное, правильное, выполнение задания, планирование и ведение процессов приготовления блюд напитков

	кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента в соответствии 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; •адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; –соответствие массы блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента, требованиям рецептуры; –точность расчетов закладки продуктов при изготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости сырья; - гармоничность, аккуратность внешнего вида готовой продукции; - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции, требованиям рецептуры; - соответствие консистенции блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента; – эстетичность, аккуратность, точность порционирования готовых блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента, для продажи. - демонстрация навыков по безопасному упаковыванию готовой кулинарной продукции на вынос.
--	--

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой
продукции разнообразного ассортимента

Код	Элементы профессионального модуля	Виды учебной нагрузки, в часах				Всего часов
		ТЗ	ПЗ/ЛБ	ПП	ПА форма/ часы	
МДК.01.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	8	6/0		ДЗ/2	16
МДК.01.02	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	46	8/20		ДЗ/2	76
ПП.01	Производственная практика	-	-	58	3/2	60
Промежуточная аттестация					6	
Объем нагрузки по видам		54	14/20	58		
Всего часов						152

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление блюд напитков и кулинарных изделий и другой
продукции.

Код	Элементы ПМ	Учебные недели и нагрузки в часах						
		даты	даты	даты	даты	даты	даты	даты
		1	2	3	4	5	6	7
МДК.01.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.							
МДК.01.02	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий							
ПП.01	Производственная практика							
ПА	Промежуточная аттестация							
Недельная нагрузка								
Всего часов по модулю					160			
Количество месяцев обучения модулю								

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарной продукции разнообразного ассортимента

Код и элемент ПМ	Содержание обучения (темы теоретических, практических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, консультаций, наименование видов работ практики)	Вид учебной нагрузки	Количество часов (на каждое занятие, вид работ)
ПМ.01 Приготовление блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента			
МДК 01.01. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Тема 1.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе 1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; 3. Подготовка к работе, эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; 4. Требования охраны труда, производственной и пожарной безопасности в организациях питания.	Лекция	4
	Тема 1.1.1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемой при приготовлении блюд, напитков и другой кулинарной продукции разнообразного ассортимента	Практическое занятие	2
	Тема 1.1.2. Выполнение работ по рациональной организации рабочего места повара в цехе (по индивидуальным заданиям). Тренинг по	Практическое занятие	2

	отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования		
	Тема 1.2 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест при производстве блюд, напитков и другой кулинарной продукции разнообразного ассортимента 1. Требования производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания 2. Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии требований системы ХАССП (требования к санитарной одежде, оборудованию, инвентарю)	Лекция	4
	Тема 1.2.1. Тренинг по соблюдению стандартов чистоты на рабочем месте при приготовлении блюд, напитков и другой кулинарной продукции разнообразного ассортимента	Практическое занятие	2
	Зачётное занятие	Контрольный урок	2
МДК.01. 02.Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Тема 2.1. Организация процесса приготовления блюд, напитков и другой кулинарной продукции разнообразного ассортимента 1. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания 2. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания 3. Правила пользования сборника рецептур на продукцию общественного питания	Лекция	6
	Тема 2.2.. Классификация, ассортимент, пищевая ценность блюд, напитков и других кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Лекция	4
	Тема 2.2.1. Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов	Лекция	4
	Тема 2.2.2. Решение производственных задач по соблюдению правил сочетаемости, взаимозаменяемости основных продуктов и сырья при изготовлении кулинарной продукции	Практическое занятие	2
	Лабораторная работа №1. Приготовление разнообразных супов, органолептические способы определения готовности, требования качества, оформление и подача	Лабораторная работа	4

	Тема 2.2.3. Приготовление и оформление горячих и холодных соусов	Лекция	4
	Тема 2.4. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов	Лекция	4
	Лабораторная работа №2. Приготовление блюд из овощей и грибов, органолептические способы определения готовности, требования качества, оформление, подбор соусов и подача.	Лабораторная работа	4
	Тема 2.5. Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных	Лекция	4
	Лабораторная работа № 3. Приготовление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных, органолептические способы определения готовности, требования качества, оформление, подбор соусов и гарниров, подача.	Лабораторная работа	4
	Тема 2.6. Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	Лекция	4
	Тема 2.6.1. .Решение задач на расчет сырья и составление технологических карт для приготовления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	Практическое занятие	2
	Лабораторная работа №4. Приготовление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи, способы определения готовности, требования качества, оформление, подбор соусов и гарниров, подача.	Лабораторная работа	4
	Тема 2.7. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий	Лекция	2
	Тема 2.8. Приготовление и оформлении канапе, и лёгких закусок разнообразного ассортимента. Приготовление холодных и горячих закусок.	Лекция	4
	Тема 2.8.1. Решение задач на расчет сырья и составление технологических карт для приготовления холодных и горячих закусок	Практическое занятие	2
	Лабораторная работа №5 Приготовление холодных и горячих закусок, способы определения готовности, требования качества, оформление, подача.	Лабораторная работа	4
	Тема 2.9. Приготовление и оформление холодных и горячих десертов	Лекция	2
	Тема 2.10. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд	Лекция	2

	Тема 2.11. Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента	Лекция	2
	Тема 2.12. Контроль хранения и расхода продуктов на производстве	Лекция	2
	Тема 2.13. Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента. Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	Лекция	2
	Зачетное занятие	Контрольный урок	2
Производственная практика			60
Виды работ			
1. Организация рабочего места повара для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой кулинарной продукции разнообразного ассортимента, подготовка к использованию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и весоизмерительных приборов Приготовление, порционирование и отпуск супов			6
2. Приготовление соусов разнообразного ассортимента			6
3. Приготовление, порционирование и оформление блюд из овощей и грибов			6
4. Приготовление, порционирование и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных			6
5. Приготовление, порционирование и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи			6
6. Приготовление, порционирование и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий			6
7. Приготовление, порционирование и оформление холодных и горячих закусок			6
8. Приготовление, порционирование и оформление холодных и горячих десертов			6
9. Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента			6
10. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд			4
Зачетное занятие			2
Всего по модулю			160

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено и одобрено
На заседании МК кулинарного
профиля
Председатель МК Н.В. Зайцева
«___» 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь
«___» 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ОСНОВНЫМ ПРОГРАММАМ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование 16675 Повар (Профессиональный стандарт Повар)
Уровень квалификации: 4 уровень квалификации

КОМАРИЧИ
2021

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программа производственной практики направлена на освоение (совершенствование) профессиональных компетенций:

- выполнение инструкций по организации рабочего места;
- выполнение заданий по приготовлению блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

В ходе освоения программы производственной практики слушатель должен получить **практический опыт**:

- организовывать рабочее место повара для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента;
- приготавливать, порционировать, творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия;
- контролировать запасы сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать товарные отчеты по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контролировать выполнение помощником повара заданий;
- производить упаковку, маркировку готовой продукции и складирование пищевых продуктов, оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- осуществлять презентацию блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента с элементами шоу;
- производить прием и оформление платежей за изготовленную продукцию;
- упаковывать готовую продукцию на вынос.

Уметь:

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

- осуществлять контроль выполнения помощником повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- порционировать (комплектовать) кулинарную продукцию;
- реализовывать готовую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления блюд, напитков и другой кулинарной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда, электробезопасности и пожарной безопасности.

Место проведения практики предприятия общественного питания г. Брянска.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ	Объем часов
1	2
1. Организация рабочего места повара для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой кулинарной продукции разнообразного ассортимента, подготовка к использованию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и весоизмерительных приборов Приготовление, порционирование и отпуск супов	6
2. Приготовление соусов разнообразного ассортимента	6
3. Приготовление, порционирование и оформление блюд из овощей и грибов	6
4. Приготовление, порционирование и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных	6
5. Приготовление, порционирование и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	6
6. Приготовление, порционирование и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий	6
7. Приготовление, порционирование и оформление холодных и горячих закусок	6
8. Приготовление, порционирование и оформление холодных и горячих десертов	6
9. Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента	6
10. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд	4
Зачетное занятие	2
ВСЕГО (недель/часов)	60

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты	Основные показатели оценки результата
Умения	
Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса	Умение пользоваться справочной, литературой, сборниками технических нормативов, ГОСТами, ОСТами.
Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь	Соблюдение правил санитарно-гигиенических требований техники безопасности при выполнении профессиональных задач.
Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения	Обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от ассортимента кулинарной продукции
Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения	Правильность организации рабочего места, выбора инструментов, инвентаря и технологического оборудования
Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия	Точность и правильность приготовления в соответствии с ученической нормой времени.
Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия	Соответствие выбора температурного и временного режима кулинарных блюд
Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	Последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
Осуществлять контроль выполнения помощником повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента	Соблюдать правила порционирования, эстетического оформления и упаковки кулинарной продукции
Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Соблюдать требования к качеству, условия и сроки хранения блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента;
Реализовывать готовую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Соблюдение правил санитарно-гигиенических требований техники безопасности при выполнении профессиональных задач.
Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления блюд, напитков и другой кулинарной продукции	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда, и пожарной безопасности	
Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	

Эстетично и безопасно упаковывать блюда, напитки кулинарные изделия на вынос	разнообразного ассортимента;
Практический опыт	
Организовывать рабочее место повара для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Демонстрировать навыки по подготовки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
Приготавливать, порционировать, творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия	Демонстрировать навыки по подбору технологического оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, инструментов и безопасное его использование в работе
Составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	соблюдению стандартов чистоты на рабочем месте.
Подготавливать товарные отчеты по производству блюд, напитков и кулинарных изделий	Демонстрировать навыки по приготовлению и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
Контролировать выполнение помощником повара заданий	Демонстрировать составление товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
Производить упаковку, маркировку готовой продукции и складирование пищевых продуктов, оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. Упаковывать готовую продукцию на вынос.	Осуществлять контроль по выполнению заданий помощником повара
Производить прием и оформление платежей за изготовленную продукцию	Демонстрировать навыки по безопасному упаковыванию готовых блюд, напитков кулинарных изделий другой продукции раз
	Осуществлять прием и оформление платежей за изготовленную продукцию

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено и одобрено
На заседании МК кулинарного
профиля
Председатель МК Н.В. Зайцева
«___» 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь
«___» 2021 г.

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю

**ПМ 01 Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой
продукции под руководством повара**

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям
служащих

Наименование 16675 Повар (Профессиональный стандарт Повар)
Уровень квалификации: 4 уровень квалификации
Срок обучения: 160 часов
Форма обучения: очная

КОМАРИЧИ
2021

ПМ. 01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются слушатели, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК.01.01 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе, МДК 01.02 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность слушателя к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность слушателя к выполнению вида профессиональной деятельности составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Таблица 1

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК. 01.01	Дифференцированный зачет	- устный опрос на практических занятиях; - проверка выполнения письменных заданий; - оценка подготовки слушателей к практическому занятию - презентация результатов практических занятий.
МДК.01.02	Дифференцированный зачет	-тестирование; - устный опрос на практических занятиях; - проверка выполнения письменных заданий; - оценка подготовки слушателей к практическому занятию -презентация результатов практических занятий.
ПП. 01	Зачет	Наблюдения и анализ деятельности слушателей в соответствии с технологическим процессом. Отчет по производственной практике

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩАГО КОНТРОЛЯ

3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК. 01.01 и МДК.01.02

3.2.1. Типовые задания для оценки освоения.

Типовые задания для проведения текущего контроля по МДК.01.01 и МДК.01.02

Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по:

МДК.01.01 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе и

МДК 01.02 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Контроль и оценка деятельности слушателей по производственной практике выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по МДК 01.01 и МДК 01.02. проводится в форме практических занятий и лабораторных работ.

Условием допуска к квалификационному экзамену является положительная аттестация по МДК 01.01 и МДК 01.02 и производственной практике.

Экзамен квалификационный предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Текущая аттестация слушателей – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью заданий, на практических занятиях.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

При изучении **МДК 01.01. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.**

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемой при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

Цель работы: приобретение практических умений по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемой при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

Условия выполнения задания - учебный кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

Время выполнения задания – 2 часа.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 2

Выполнение работ по рациональной организации рабочего места повара в цехе (по индивидуальным заданиям). Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Цель работы: приобретение практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Условия выполнения задания - учебный кабинет «Технология», мастерская «Поварское дело»

Время выполнения задания – 2 часа.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3

Тренинг по соблюдению стандартов чистоты на рабочем месте повара при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по соблюдению стандартов чистоты на рабочем месте повара.

Условия выполнения задания - учебный кабинет «Технология», мастерская «Поварское дело»

Время выполнения задания – 2 часа.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

При изучении **МДК 01.02. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий**

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1

Решение производственных задач по соблюдению правил сочетаемости, взаимозаменяемости основных продуктов и сырья при изготовлении кулинарной продукции

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению производственных задач по соблюдению правил сочетаемости, взаимозаменяемости основных продуктов и сырья при изготовлении кулинарной продукции

Условия выполнения задания - учебный кабинет «Технология»

Время выполнения задания – 2 часа.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 2

Решение задач на расчет сырья и составление технологических карт для приготовления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи.

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению задач на расчет сырья и составление технологических карт для приготовления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи.

Условия выполнения задания - учебный кабинет «Технология»

Время выполнения задания – 2 часа.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3

Решение задач на расчет сырья и составление технологических карт для приготовления холодных и горячих закусок

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению задач на расчет сырья и составление технологических карт для приготовления холодных и горячих закусок

Условия выполнения задания – учебный кабинет «Технология»

Время выполнения задания – 2 часа.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

Приготовление разнообразных супов, органолептические способы определения готовности, требования качества, оформление и подача.

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению разнообразных супов.

Условия выполнения задания – мастерская «Поварское дело»

Время выполнения задания – 4 часа.

Методическое обеспечение - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Материально-техническое обеспечение: плита электрическая; холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гастроемкости, противни, миски, сита, веселки, ножи поварские, доски разделочные, поварская игла, посуда для отпуска.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

Приготовление блюд из овощей и грибов, органолептические способы определения готовности, требования качества, оформление, подбор соусов и подача.

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению блюд из овощей и грибов.

Условия выполнения задания – мастерская «Поварское дело»

Время выполнения задания – 4 часа.

Методическое обеспечение - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Материально-техническое обеспечение: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница, холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гастроемкости, противни, миски, сита, ножи поварские, доски разделочные, посуда для отпуска.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

Приготовление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных, органолептические способы определения готовности, требования качества, оформление, подбор соусов и гарниров, подача.

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.

Условия выполнения задания – мастерская «Поварское дело»

Время выполнения задания – 4 часа.

Методическое обеспечение - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Материально-техническое обеспечение: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница, холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гастроемкости, противни, миски, сита, ножи поварские, доски разделочные, посуда для отпуска.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

Приготовление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи, способы определения готовности, требования качества, оформление, подбор соусов и гарниров, подача.

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи.

Условия выполнения задания - мастерская «Поварское дело»

Время выполнения задания – 4 часа.

Методическое обеспечение - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Материально-техническое обеспечение: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница, холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гастроемкости, противни, миски, сита, ножи поварские, доски разделочные, посуда для отпуска.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5

Приготовление холодных и горячих закусок, способы определения готовности, требования качества, оформление, подача.

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению холодных и горячих закусок.

Условия выполнения задания – мастерская «Поварское дело»

Время выполнения задания – 4 часа.

Методическое обеспечение - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Материально-техническое обеспечение: пароконвектомат, плита электрическая, холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гастроемкости, противни, миски, сита, ножи поварские, доски разделочные, посуда для отпуска.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК. 01.01 и МДК.01.02

2.2. Типовые задания для проведения контрольной работы (комплексный дифференцированный зачет) по МДК 01.01 и МДК 01. 02.

Задание 1:

1. Значение супов в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены повара.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 2:

1. Классификация и пищевая ценность блюд из макаронных изделий.
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста.
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 3:

1. Технология приготовления блюд из творога.
2. Разрыхлители теста: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации индукционных плит и охрана труда.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 4:

1. Технология приготовления горячих соусов.
2. Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления сложных гарниров.
3. Оценка качества солянок.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 5:

1. Технология подготовки основного и дополнительного сырья для приготовления блюд из сыра.
2. Технология приготовления блюд из дичи.
3. Ассортимент горячих закусок в ресторане.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 6:

1. Технология приготовления холодных соусов.
2. Составление калькуляции на прозрачный суп из птицы.
3. Ассортимент холодных десертов.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 7:

1. Технология приготовления блюд здорового питания.
2. Составление калькуляции на желе.
3. Соблюдение правил личной гигиены повара в холодном цехе.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 8:

1. Значение мучных блюд в питании.
2. Технология приготовления салата «Цезарь».
3. Ассортимент холодных закусок.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 9:

1. Техническое оснащение холодного цеха при приготовлении салатов.
2. Технология приготовления супов- пюре.
3. Ассортимент заправочных супов.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 10:

1. Технология приготовления бездрожжевого теста.
- 2 . Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления гарниров из десертных овощей.
- 3 . Соблюдение личной гигиены повара.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 11:

1. Технология приготовления блюд из отварной рыбы.
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
- 3.Технология приготовления запеченных блюд из мяса.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 12:

1. Подбор соусов к блюдам из жареной рыбы.
2. Решение задач по взаимозаменяемости сырья.
- 3.Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных закусок.

Задание 13:

1. Технология приготовления супов - кремов.
2. Ассортимент блюд из домашней птицы.
- 3.Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 14:

1. Технология приготовления горячих десертов.
2. Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд и кулинарных изделий.
- 3.Техническое оснащение горячего цеха (соусное отделение).

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 15:

1. Контроль хранения и расхода продуктов на производстве.
2. Технология приготовления холодных десертов.
- 3.Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 16:

1. Технология приготовления холодных супов.
2. Нарезка и формовка овощей и фруктов.
- 3.Требования к качеству блинчатого теста.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 17:

1. Технология приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента.
2. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
- 3.Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 18:

1. Технология приготовления мясных блюд европейской кухни.
2. Подготовка сырья для приготовления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.
3. Условия и сроки хранения блюд из мяса, домашней птицы и дичи.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 19:

1. Оценка качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.
2. Ассортимент отделочных полуфабрикатов для оформления блюд, напитков и кулинарных изделий.
3. Соблюдение правил личной гигиены повара.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 20:

1. Способы организации питания, в том числе диетического.
2. Технология приготовления бульонов.
3. Требования к качеству условия и сроки хранения.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 21:

1. Технология приготовления фингер фудов.
2. Правила учета и выдачи продуктов со склада.
3. Составление калькуляции на суп - крем из тыквы (250г.)

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 22:

1. Технология приготовления блюда «Стейк из рыбы».
2. Технология приготовления десерта «Шарлотка с яблоком».
3. Значение холодных блюд в питании.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 23:

1. Технология приготовления блюда «Рулетки куриные в беконе».
2. Требования к качеству канapé и легких закусок разнообразного ассортимента.
3. Требования охраны труда в организациях питания.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 24:

1. Технология приготовления пиццы «Сырная», «Европейская»
2. Требования к качеству десертов.
3. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание 25:

1. Технология приготовления блюда «Жюльен с курицей и грибами».
2. Способы применения ароматических веществ, для улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.
3. Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления гарниров для холодных блюд.

Критерии оценки: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

5. ТРЕБОВАНИЯ К ЗАЧЕТУ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

5.1. Общие положения

Целью зачета по производственной практике является определение уровня сформированности: 1) профессиональных компетенций; 2) практического опыта и умений.

Зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности слушателя на практике) с указанием: видов работ, выполненных слушателем во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Уровень подготовки слушателя при проведении практики оценивается решением – зачтено /не зачтено.

5.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.

5.2.1. Задания для проведения промежуточного контроля (производственная практика):

ЗАДАНИЕ № 1

Объекты оценивания	Критерии оценивания
1. Составьте технологическую карту на блюдо «Феттучини с лососем, красной икрой и шпинатом в сливочном соусе». 2. Рассчитайте блюдо «Феттучини с лососем, красной икрой и шпинатом в сливочном соусе » на 2 порции. 3.Организуйте рабочее место. 4.Приготовьте «Феттучини с лососем, красной икрой и шпинатом в сливочном соусе».	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания (по производственной практике), на рабочем месте в цехе организации (предприятии) питания п.Комаричи
2. Максимальное время выполнения задания: 6 час.
3. Вы можете воспользоваться (указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.) сборником рецептур, тепловым, механическим и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.
4. Указать другие характеристики, отражающие сущность задания: в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности и т.д., и т. п. ВД.1, ПК 1, ПК 2

Задание № 2

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Паштет из куриной печени».
2. Рассчитайте блюдо «Паштет из куриной печени » на 2 порции.
- 3.Организуйте рабочее место в холодном цехе.
- 4.Приготовьте «Паштет из куриной печени».

Задание № 3

1. Составьте технологическую карту на десерт «Мусс яблочный».
2. Рассчитайте десерт «Мусс яблочный» на 2 порции.
- 3.Организуйте рабочее место.
- 4.Приготовьте «Мусс яблочный».

Задание № 4

1. Составьте технологическую карту на горячее блюдо «Картофельные вафли с беконом и яйцом пашот».
2. Рассчитайте блюдо «Картофельные вафли с беконом и яйцом пашот» на 2 порции.
- 3.Организуйте рабочее место.
- 4.Приготовьте горячее блюдо«Картофельные вафли с беконом и яйцом пашот».

Задание № 5

1. Составьте технологическую карту на горячую закуску «Жареные тигровые креветки с чесночным маслом и острым перцем».
2. Рассчитайте горячую закуску «Жареные тигровые креветки с чесночным маслом и острым перцем» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте горячую закуску «Жареные тигровые креветки с чесночным маслом и острым перцем».

Задание № 6

1. Составьте технологическую карту на десерт «Чизкейк творожно-клубничный».
2. Рассчитайте десерт «Чизкейк творожно-клубничный» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте десерт «Чизкейк творожно-клубничный».

Задание № 7

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Рулетики мясные. Один гарнир на выбор студента. Один соус на выбор студента».
2. Рассчитайте блюдо «Рулетики мясные. Один гарнир на выбор студента. Один соус на выбор студента» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте блюдо «Рулетики мясные. Один гарнир на выбор студента. Один соус на выбор студента»

Задание № 8

1. Составьте технологическую карту на горячую закуску «Эклер с жульеном из грибов и сыром моцарелла».
2. Рассчитайте горячую закуску «Эклер с жульеном из грибов и сыром моцарелла» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте горячую закуску «Эклер с жульеном из грибов и сыром моцарелла».

Задание № 9

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Суп-крем грибной».
2. Рассчитайте блюдо «Суп-крем грибной» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте блюдо «Суп-крем грибной».

Задание № 10

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Рыбные рулетики. Один гарнир на выбор студента. Один соус на выбор студента».
2. Рассчитайте блюдо «Рыбные рулетики. Один гарнир на выбор студента. Один соус на выбор студента» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте блюдо «Рыбные рулетики. Один гарнир на выбор студента. Один соус на выбор студента».

Задание № 11

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Сочные котлеты из индейки. Один гарнир на выбор студента. Один соус на выбор студента».
2. Рассчитайте блюдо «Сочные котлеты из индейки. Один гарнир на выбор студента. Один соус на выбор студента» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте блюдо «Сочные котлеты из индейки. Один гарнир на выбор студента. Один соус на выбор студента».

Задание № 12

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Медальоны из вырезки в сливочном соусе на картофельных драниках».

2. Рассчитайте блюдо «Медальоны из вырезки в сливочном соусе на картофельных драниках» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте блюдо «Медальоны из вырезки в сливочном соусе на картофельных драниках».

Задание № 13

1. Составьте технологическую карту на напиток «Глинтвейн безалкогольный».
2. Рассчитайте напиток «Глинтвейн безалкогольный» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте напиток «Глинтвейн безалкогольный».

Задание № 14

1. Составьте технологическую карту на горячее блюдо «Кальмары фаршированные».
2. Рассчитайте горячее блюдо «Кальмары фаршированные» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте горячее блюдо «Кальмары фаршированные».

Задание № 15

1. Составьте технологическую карту на салат «Цезарь с креветками».
2. Рассчитайте салат «Цезарь с креветками» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте салат «Цезарь с креветками».

Задание № 16

1. Составьте технологическую карту на десерт «Шарлотка с яблоками».
2. Рассчитайте десерт «Шарлотка с яблоками» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте изделия десерт «Шарлотка с яблоками».

Задание № 17

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Тар - тар из тунца и авокадо».
2. Рассчитайте блюдо «Тар - тар из тунца и авокадо» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте блюдо «Тар - тар из тунца и авокадо».

Задание № 18

1. Составьте технологическую карту на салат «Цезарь с курицей».
2. Рассчитайте салат «Цезарь с курицей» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте салат «Цезарь с курицей».

Задание № 19

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Ростбиф с гарниром».
2. Рассчитайте блюдо «Ростбиф с гарниром» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте блюдо «Ростбиф с гарниром».

Задание № 20

1. Составьте технологическую карту на фингер-фуд «ово-лакто».
2. Рассчитайте фингер-фуд «ово-лакто» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте фингер-фуд «ово-лакто».

Задание № 21

1. Составьте технологическую карту на горячее блюдо «Стейк из форели».
2. Рассчитайте горячее блюдо «Стейк из форели» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте горячее блюдо «Стейк из форели».

Задание № 22

1. Составьте технологическую карту на закуску «Сырные шарики».
2. Рассчитайте закуску «Сырные шарики» на 2 порции.

3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте закуску «Сырные шарики».

Задание № 23

1. Составьте технологическую карту на закуску «Канapé с форелью».
2. Рассчитайте закуску «Канapé с форелью» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте закуску «Канapé с форелью».

Задание № 24

1. Составьте технологическую карту на десерт «Чизкейк с мороженым».
2. Рассчитайте десерт «Чизкейк с мороженым» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте десерт «Чизкейк с мороженым».

Задание № 25

1. Составьте технологическую карту на десерт «Салат фруктовый под сливками с грецким орехом».
2. Рассчитайте десерт «Салат фруктовый под сливками с грецким орехом» на 2 порции.
3. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте десерт «Салат фруктовый под сливками с грецким орехом».

Критерии оценивания

Ф.И.О. обучающегося, № задания	Соблюдение санитарно- гигиенических	Организация рабочего места	Содержание рабочего места	Раздельное использование контейнеров под мусор	Правильное безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов	Рациональный расход продуктов	Правильность выполнения тех-их операций	Визуальная оценка					Всего баллов
								Вкус	Цвет	Запах	Консистенция	Оригинальность оформления	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Максимальная оценка критерия – 2 балла

Шкала оценивания выполнения задания.

24-23 баллов – «5»

22-21 баллов – «4»

20-19 баллов – «3»

18 и менее баллов по заданию промежуточной аттестации производственной практики не освоено слушателями.

5.2.2. Форма аттестационного листа

(Характеристика профессиональной деятельности слушателя во время производственной практики)

Зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности слушателя на практике) с указанием видов работ, выполненных слушателями во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПОПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФПО

Слушатель по основной образовательной программе профессионального обучения, программы повышения квалификации рабочих и служащих **16675 Повар**

код и наименование

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

ПМ. 01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

наименование профессионального модуля

в объеме часов с «___» _____ Г. по «___» _____ Г.

в организации
наименование организации

Освоенные компетенции ПК 1.- ПК 2.

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных слушателем во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка (выполнено +, Не выполнено -)
Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов по регламенту организации Приготовление, порционирование и отпуск супов	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для изготовления кондитерской и шоколадной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление супов	
Приготовление соусов разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление соусов разнообразного ассортимента	
Приготовление, порционирование и оформление блюд из овощей и грибов	Осуществлять приготовление блюд из овощей и грибов	
Приготовление, порционирование и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных	Осуществлять приготовление, порционирование и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных	
Приготовление, порционирование и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	Осуществлять приготовление, порционирование и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	
Приготовление, порционирование и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий	Осуществлять приготовление, порционирование и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий	
Приготовление, порционирование и оформление блюд из холодных и горячих закусок	Осуществлять приготовление, порционирование и оформление блюд из холодных и горячих закусок	
Приготовление, порционирование и оформление холодных и горячих десертов	Осуществлять приготовление, порционирование и оформление холодных и горячих десертов	
Приготовление порционирование и оформление блюд из мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента.	Осуществлять приготовление, порционирование и оформление блюд из мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента.	
Приготовление, порционирование и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.	Осуществлять приготовление, порционирование и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.	

Характеристика профессиональной деятельности слушателей во время производственной практики

В ходе производственной практики слушателями освоены профессиональные умения, приобретен практический опыт по виду профессиональной деятельности 16675 Повар (ПК 1- 2)

Оценка по производственной практике _____

Дата

Руководитель практики от БТПИТ (ФПО)

подпись

Руководитель практики от предприятия (наименование предприятия, должность, ФИО) _____ подпись

6.1. Общие положения**Назначение:**

Квалификационный экзамен включает выполнение тестового задания и *выполнение практического задания*.

По результатам квалификационного экзамена выставляется оценка.

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения 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 слушателя.

6. 2. Содержание, условия подготовки и процедура проведения квалификационного экзамена

6.2.1. Выполнение практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар 4 уровень квалификации

Цель: выявление уровня профессиональной подготовки слушателя, предусмотренного требованиями профессионального стандарта, и определением готовности к профессиональной деятельности.

6.2.2. Перечень теоретических вопросов (тест):

Часть - 1 теоретическое задание**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте вопросы и ответьте (например Р=4 – это вы должны дать 4 правильных ответов) .
2. Максимальное время выполнения задания – 30 мин.

Критерии оценок: 100-90%- «Отлично», 84-78%- «Хорошо», 77-70% - «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Часть - 1 теоретическое задание**Тестовое задание****Вариант 1**

Задание. Выбрать правильный ответ.

1. Бутерброды массой 60—80 г, толщиной хлеба 0.5 см — 0,7 см, называются:
 - а) волованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:
 - а) волованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри, которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
 - а) волованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;

- г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
- а) холодные закуски;
 - б) горячие закуски;
 - в) бутерброды;
 - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
- а) температурой подачи;
 - б) оформлением;
 - в) ингредиентами;
 - г) весом.
6. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
- а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бутерброд;
 - г) галантин.
7. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
- а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бутерброд;
 - г) галантин.
8. Ланспик - это:
- а) коричневый бульон;
 - б) рыбный концентрированный бульон;
 - в) рыбный бульон с желатином;
 - г) мясной бульон с желатином.
9. Блюдо из свежих и слегка отваренных фруктов, пропитанных ароматическими сиропами, содержащими ликёр или коньяк, и мороженого пломбир.
- а) бланкет;
 - б) демиглас;
 - в) корнет;
 - г) масседуан.
10. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется:
- а) брез;
 - б) фритюр;
 - в) фюме;
 - г) масляная смесь.
11. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов?
- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
 - б) сметана, бульон и растительное масло;
 - в) сливки, сметана и уксус;
 - г) растительное масло и уксус.
12. Какие соусы относятся к холодным?
- а) заправки, маринады и сливки;
 - б) майонез, маринады и заправки;
 - в) красный, майонез и молочный;
 - г) белый, сметанный и молочный.
13. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
- а) до 2 часов;
 - б) 4 часа;

- в) 1 час;
 - г) 30 минут.
14. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность?
- а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы – молочные продукты;
 - в) жир;
 - г) яйца.
15. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф)?
- а) при хранении масла, при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях, при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла, при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях, при температуре -1°C до 20 дней.
16. Масса волована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
 - б) 10 гр.;
 - в) 15 гр.;
 - г) 20 гр.
17. Какое название носит филе из кур фаршированное?
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа.
18. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение?
- а) 80°C;
 - б) 85°C;
 - в) 90°C;
 - г) 95°C.
19. К каким закускам подают горчичную заправку?
- а) к закускам из овощей;
 - б) к закускам из сельди;
 - в) к закускам из языка;
 - г) к рыбным закускам.
20. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:
- а) 20 минут;
 - б) 30 минут;
 - в) 40 минут;
 - г) 60 минут.
21. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
- а) 8-10°C;
 - б) 10-12°C;
 - в) 12-14°C ;
 - г) 14-16°C.
22. Блюдо «Кура под майонезом» подготавливают в следующем порядке:
- а) филе курицы зачищают, припускают и охлаждают;
 - б) филе курицы припускают, охлаждают и зачищают;
 - в) филе курицы зачищают, нарезают кубиком, припускают и охлаждают.
23. Способ тепловой обработки поросенка при приготовлении холодного блюда «Поросенок заливной»:
- а) варка;
 - б) жарка;
 - в) тушение.
24. Для приготовления рыбы заливной рыбу:
- а) тушат
 - б) жарят
 - в) запекают
 - г) варят
25. **Решить задачу.** Определить массу брутто филе курицы охлажденной, используемой для приготовления 45 порций холодного блюда «Кура под майонезом», выход готового филе курицы – 150 г. По сборнику рецептов потеря массы тушек кур при варке составляет 28 %.

Эталон ответов к тестовому заданию
Вариант 1

№ вопроса	Ответы	№ вопроса	ответы
1.	Б	13.	А
2.	В	14.	В
2.	А	15.	А
4.	А	16.	Б
5.	Г	17.	Г
6.	Б	18.	А
7.	А	19.	Б
8.	В	20.	Б
9.	Г	21.	В
10.	А	22.	А
11.	Г	23.	А
12.	Б	24.	Г

25. Решение задачи: 1) $45 * 150 \text{ г.} = 6750 \text{ гр.}$ (масса нетто)

2) $100 \% - 28 \% = 72 \%$

Составляем пропорцию: $6750 - 72 \%$ $X = 6750 * 100 / 72 = 9375 \text{ гр.}$
 $X - 100 \%$

По сборнику рецептов при варке потери массы тушек цыплят составляют 20%, тушек кур - 28%, а при жарке в обоих случаях - 31%

Р = 26

Вариант 2

Задание. Выбрать правильный ответ.

- Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
 - канапе;
 - пита;
 - бутерброд;
 - гренка.
- Горячие бутерброды носят название:
 - гренки;
 - пита;
 - хот-дог;
 - крутон.
- Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов?
 - гренки;
 - пита;
 - хот-дог;
 - крутон.
- Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
 - гренки;
 - пита;
 - хот-дог;
 - крутон.
- Снэки в переводе с английского обозначают:

- а) холодная закуска;
- б) горячая закуска;
- в) лёгкая закуска;
- г) салат.

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой?

- а) годиво;
- б) гратен;
- в) галантин;
- г) крутон.

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим?

- а) желатин;
- б) крахмал;
- в) пектин;
- г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:

- а) 8 часов;
- б) 10 часов;
- в) 12 часов;
- г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:

- а) 20 часов;
- б) 24 часа;
- в) 26 часов;
- г) 28 часов.

11. Что является основным ингредиентом салатной заправки?

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

12. Что собой представляют масляные смеси?

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
- б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
- в) смесь растительного масла с уксусом;
- г) смесь сливочного и растительного масел.

13. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
- б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
- в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
- г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

14. Что является основой соусов без муки?

- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
- б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
- в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
- г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус.

15. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность?

- а) 20-35%;
- б) 45-65%;
- в) 25-67%;
- г) 65-67%.

16. Сыр из дичи носит название:

- а) муаль;

- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

17. Как называется курица фаршированная?

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

18. Какой соус подают к блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы?

- а) соус «Голландский» с горчицей;
- б) соус «Голландский» с уксусом;
- в) соус «Голландский» с каперсами;
- г) соус «Голландский» со сливками.

19. В какой соус красный кисло-сладкий добавляют сахар и сливочное масло?

- а) соус «Сладкий»;
- б) соус «Сливочный»;
- в) соус «Ариадна»;
- г) соус «Аврора».

20. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

21. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в глютин;
- г) все ответы верны.

22. Какие продукты используют для приготовления студня мясного?

- а) кура потрошенная, мясная вырезка, мясные субпродукты (печень, ноги, легкое);
- б) мясные субпродукты (путовый сустав, головы, ноги, губы), мясокостный п/ф, мясо;
- в) мясные субпродукты, бекон, колбасы твердого копчения, мясокостный п/ф.

23. Для приготовления холодной закуски «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют:

- а) с пассированными овощами и яйцами;
- б) со сливочным маслом и бульоном;
- в) с набухшим желатином и бульоном.

24. Какие продукты используют для приготовления мусса из сёмги?

- а) маслины, сыр, помидоры, сёмга;
- б) яйца, сыр, колбаса, сёмга;
- в) ветчина, сёмга, сливки, сыр;
- г) мини тарталетки, сёмга, яйца, помидоры.

25. Определить массу брутто окорока копчено-вареного тамбовского (со шкурой и костями) для отпуска 50 порций окорока, выход порции 40 грамм.

**Эталон ответов к тестовому заданию
Вариант 2**

№ вопроса	Ответы	№ вопроса	ответы
1.	В	13.	В
2.	А	14.	Г
3.	Г	15.	В
4.	Б	16.	В
5.	В	17.	Б
6.	Б	18.	В
7.	Г	19.	Г
8.	Г	20.	Г
9.	В	21.	В
10.	Б	22.	Б
11.	А	23.	Б
12.	Б	24.	Г

25. «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий». Для решения данной задачи находим закладку массой брутто окорока копчено-вареного тамбовского (со шкурой и костями) на выход 40 грамм по таблице 25: масса брутто равна 53 грамма. Определяем массу брутто на 50 порций:

$53\text{г} \times 50 = 2,650 \text{ кг.}$

P=25

Часть - 2 практические задания

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задания.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур на продукцию общественного питания, тепловым, механическим и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.
3. Максимальное время выполнения задания – 4 часов.

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

6.2.3. Перечень выпускных практических квалификационных работ:

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

ЗАДАНИЕ № 1			
Предмет (ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Критерии оценивания	Показатели оценки
ПК 1, ПК 2	Приготовьте блюдо «Феттучини с лососем, красной икрой и шпинатом в сливочном соусе».	«Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»	Да/нет
Условия выполнения задания - Место (время) выполнения задания: Мастерская «Поварское дело» - Максимальное время выполнения задания: <u>6 часов</u>. - Вы можете воспользоваться оборудованием (инвентарем): пароконвектомат, электрическая плита; холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гастроемкости, миски, ножи поварские, доски разделочные, посуда для отпуска. - Вы можете воспользоваться литературой: Сборник рецептов на продукцию общественного питания. - Составьте технологическую карту на блюдо «Феттучини с лососем, красной икрой и шпинатом в сливочном соусе». - Рассчитайте блюдо «Феттучини с лососем, красной икрой и шпинатом в сливочном соусе » на 2 порции. - Организуйте рабочее место. - Приготовьте «Феттучини с лососем, красной икрой и шпинатом в сливочном соусе».			

Задание №1. Приготовить пасту «Феттучини с лососем, красной икрой и шпинатом в сливочном соусе»

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

- Составьте технологическую карту на блюдо «Феттучини с лососем, красной икрой и шпинатом в сливочном соусе»
- Организуйте рабочее место в цехе.
- Приготовьте «Феттучини с лососем, красной икрой и шпинатом в сливочном соусе»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание №2. Приготовить блюдо «Паштет из куриной печени»

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

- Составьте технологическую карту на блюдо «Паштет из куриной печени»
- Организуйте рабочее место в холодном цехе.
- Приготовьте блюдо «Паштет из куриной печени».

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание №3. Приготовить десерт «Мусс яблочный»

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

- Составьте технологическую карту на десерт «Мусс яблочный»
- Организуйте рабочее место.
- Приготовьте десерт «Мусс яблочный»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 4. Приготовить горячее блюдо «Картофельные вафли с беконом и яйцом пашот»
(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на горячее блюдо «Картофельные вафли с беконом и яйцом пашот»
2. Организуйте рабочее место.
3. Приготовьте горячее блюдо «Картофельные вафли с беконом и яйцом пашот»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 5. Приготовить горячую закуску «Жареные тигровые креветки с чесночным маслом и острым перцем»

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту закуску «Жареные тигровые креветки с чесночным маслом и острым перцем»
2. Организуйте рабочее место.
3. Приготовьте закуску «Жареные тигровые креветки с чесночным маслом и острым перцем»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 6. Приготовить десерт «Чизкейк творожно - клубничный »

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на десерт «Чизкейк творожно-клубничный».
2. Организуйте рабочее место.
3. Приготовьте десерт «Чизкейк творожно-клубничный».

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 7. Приготовить горячее блюдо «Рулетики мясные»

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Рулетики мясные. Один гарнир на выбор студента. Один соус на выбор студента»
2. Организуйте рабочее место.
3. Приготовьте блюдо «Рулетики мясные. Один гарнир на выбор студента. Один соус на выбор студента»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 8. Приготовить горячую закуску «Эклер» с жульеном из грибов и сыром моцарелла.

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на горячую закуску «Эклер» с жульеном из грибов и сыром моцарелла.
2. Организуйте рабочее место.
3. Приготовьте горячую закуску «Эклер» с жульеном из грибов и сыром моцарелла.

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 9. Приготовить блюдо «Суп-крем грибной»

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Суп-крем грибной»
2. Организуйте рабочее место.
3. Приготовьте блюдо «Суп-крем грибной»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 10. Приготовить горячее блюдо «Рыбные рулетики»

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Рыбные рулетики. Один гарнир на выбор студента. Один соус на выбор студента»
2. Организуйте рабочее место.
3. Приготовьте блюдо «Рыбные рулетики. Один гарнир на выбор студента. Один соус на выбор студента»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 11. Приготовить горячее блюдо «Сочные котлеты из индейки»

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Сочные котлеты из индейки. Один гарнир на выбор студента. Один соус на выбор студента»
2. Организуйте рабочее место.
3. Приготовьте блюдо «Сочные котлеты из индейки. Один гарнир на выбор студента. Один соус на выбор студента»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 12. Приготовить горячее блюдо «Медальоны из вырезки в сливочном соусе на картофельных драниках»

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Медальоны из вырезки в сливочном соусе на картофельных драниках»
2. Организуйте рабочее место.
3. Приготовьте блюдо «Медальоны из вырезки в сливочном соусе на картофельных драниках»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 13. Приготовить напиток «Глинтвейн безалкогольный»

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на напиток «Глинтвейн безалкогольный»
2. Организуйте рабочее место.
3. Приготовьте напиток «Глинтвейн безалкогольный»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 14. Приготовить «Кальмары фаршированные»

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на «Кальмары фаршированные»
2. Организуйте рабочее место.
3. Приготовьте «Кальмары фаршированные»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 15. Приготовить салат «Цезарь с креветками»

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на салат «Цезарь с креветками»
2. Организуйте рабочее место.
3. Приготовьте салат «Цезарь с креветками»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 16. Приготовить изделия десерт «Шарлотка с яблоком»

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на десерт «Шарлотка с яблоком»
2. Организуйте рабочее место.

3. Приготовьте изделия десерт «Шарлотка с яблоком»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 17. Приготовить холодную закуску «Тар - тар из тунца и авокадо»
(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на «Тар - тар из тунца и авокадо»

2. Организуйте рабочее место.

3. Приготовьте «Тар - тар из тунца и авокадо»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 18. Приготовить салат «Цезарь с курицей»
(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на салат «Цезарь с курицей»

2. Организуйте рабочее место.

3. Приготовьте салат «Цезарь с курицей»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 19. Приготовить блюдо «Ростбиф с гарниром»
(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Ростбиф с гарниром»

2. Организуйте рабочее место.

3. Приготовьте блюдо «Ростбиф с гарниром»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 20. Приготовить Фингер фуд «ово-лакто»
(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на фингерфуд «ово-лакто»

3. Приготовьте фингер фуд «ово-лакто»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 21. Приготовить горячую закуску «Стейк из форели».
(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на «Стейк из форели».

2. Организуйте рабочее место.

3. Приготовьте «Стейк из форели».

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 22. Приготовить горячую закуску « Сырные шарики»
((ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на «Сырные шарики».

2. Организуйте рабочее место.

3. Приготовьте «Сырные шарики».

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 23. Приготовить закуску «Канapé с форелью»
(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на закуску «Канapé с форелью»

2. Организуйте рабочее место.

3. Приготовьте закуску «Канapé с форелью»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 24. Приготовить десерт « Чизкейк с мороженым»

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на десерт « Чизкейк с мороженым»

.Организируйте рабочее место.

3.Приготовьте десерт « Чизкейк с мороженым»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Задание № 25. Приготовить десерт «Салат фруктовый под сливками с грецким орехом»

(ВД 1, ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на десерт «Салат фруктовый под сливками с грецким орехом»

2.Организируйте рабочее место.

3.Приготовьте десерт «Салат фруктовый под сливками с грецким орехом»

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»