

Приложение 2.3
Программы профессиональных модулей

Приложение 2.3.1
к ООП ППКРС по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____ Суходол Г.Г.
«17» июня 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий разнообразного ассортимента

Профиль подготовки: естественно- научный
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения: очная

п. Хор, 2022 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, и ПООП разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28 февраля 2022)

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа профессионального модуля рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»

Протокол № 9 от «16» мая 2022 г.

Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ

Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор

ул. Менделеева 13

индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	ПО1 - подготовки, уборки рабочего места; ПО2 - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО3 - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; ПО4 - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ПО5 - ведения расчетов с потребителями
Уметь	У1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У2 - распознавать недоброкачественные продукты; У3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; У4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; У5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; У6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.
Знать	З1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); З2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; З3 - требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; З4 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; З5 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных	ЛР 5

ценностей многонационального народа России.	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 472 часов

из них на освоение МДК 01.01 – 32 часа

МДК 01.02 – 80 часов

в том числе самостоятельная работа - 11

практики, в том числе учебная – 180 часов,

производственная – 180 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессио- нальных и общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовк и	Объем образовательной программы, час.				
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа ⁵
				Обучение по МДК, час.		Практики		
				Всего	в том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1. ОК 01- 07, 09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	32	18	32	18	-	-	3
ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	80	30	72	30	-	-	8
ПК 1.1- 1.4	Учебная и производственная практика	360	360			180	180	
	Всего:	472	408	104	48	180	180	11

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем ПМ, МДК	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		32	
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		32	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). 3. Правила составления заявки на сырье. 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	2	ПК 1.1, ОК 01-07, 09 У1; 31-2.
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. 3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2	ПК 1.1, ОК 01-07, 09 У1; 31-2.

	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2	ПК 1.1, ОК -01, 07, 09
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4	ПК 1.1, ОК 01-07, 09 У1; 31-2.
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	ПК 1.1, ОК 01-07, 09 У1; 31-2.
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	4	ПК 1.1, ОК 01-07, 09 У1; 31-2.
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них 3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	4	ПК 1.1, ОК 01-07, 09 У1; 31-2.
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	ПК 1.1, ОК 01-07, 09

	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	ПК 1.1, ОК 01-07, 09
	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер	2	ПК 1.1, ОК 01-07, 09
Дифференцированный зачёт		1	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		3	
Раздел 2.Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		80	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		80	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. 3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	6	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10 У1-У6; 33-35.
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10

	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатношпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).	2	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10 У1-У6; 33-35.
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. 2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. 3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. 4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	4	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10 У1-У6; 33-35.
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. 3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	4	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10 У1-У6; 33-35.
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	4	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	4	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10 У1-У6; 33-35.
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	5	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10 У1-У6; 33-35.
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10 У1-У6; 33-35.
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10 У1-У6; 33-35.
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	4	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10 У1-У6; 33-35.
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика 2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10 У1-У6; 33-35.
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10

	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10
	Контрольная работа	1	
	Консультации	10	
	Экзамен	6	
	Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	8	
Учебная практика ПМ.01 Виды работ: 1. Организация рабочего места и оценка качества поступающего сырья 2. Приемы первичной обработки сырья 3. Приготовление полуфабрикатов. 4. Оценка качества полуфабрикатов. 5. Подготовка полуфабрикатов к хранению и транспортированию 6. Работа со сборником рецептов Дифференцированный зачёт.		180	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10
Производственная практика ПМ.01 Виды работ: Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.		180	ПК 1.2.- 1.4, ОК 01-07, 09, 10

Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос. Дифференцированный зачёт.		
Всего	472	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедиа и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные; пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка или процессор кухонный; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки; кофемашина с капучинатором; ховоли (оборудование для варки кофе на песке); кофемолка; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Учебная практика реализуется в мастерских КГБ ПОУ ХАТ и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания п. Хор района им Лазо, Вяземского и Бикинского районов Хабаровского края и г. Хабаровска, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

1. Н.А. Анфимова, Кулинария, учебник - М: Издательский центр «Академия», 2016

2. А.Т. Васюкова, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания, М: «Дашков и К» 2020.
3. И.П. Самородова, Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, учебник - М: Издательский центр «Академия», 2016
4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРР, 2007. – 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В. Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО«Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

3.2.3 Нормативные акты:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 –01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ,

2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015. 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013. 808с.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997. 560 с.

13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части ООП ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Реализация программы

предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов. По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся, которая должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП ППКРС и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана техникума, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п. 1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается. Программа ПМ.01 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. Реализация программы ПМ.01 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений

осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта по МДК 01.01 и экзамена по МДК 01.02, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело. При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией. При реализации образовательной программы техникум вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается и педагогическими работниками техникума. Квалификация педагогических работников техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	–точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; –соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: –адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; –соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; –оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); –профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; –правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; –соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: –корректное использование цветных разделочных досок; –раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; –соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); –адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; –соответствие времени выполнения работ нормативам; –соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; –точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; –адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		

	– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	

ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	учебной и производственной практикам
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5.1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

5.1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с программой профессионального модуля *ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности *Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента* и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ООП ППКРС в целом.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии *43.01.09 Повар, кондитер* следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Сводные данные
об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Код и наименование компетенций	Показатели оценки результата и их критерии	Форма контроля и оценивания
ПО1 - подготовки, уборки рабочего места	Демонстрация этапов подготовки, уборки рабочего места	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ на учебные и производственные практики Экспертное наблюдение и оценка практических работ на квал. экзамене
ПО2 - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Демонстрация этапов подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
ПО3 - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;	Демонстрация способов обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика	
ПО4 - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	Демонстрация способов приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
ПО5 - ведения расчетов с потребителями	Демонстрация действий по ведению расчетов с потребителями	
У1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Демонстрация способов подготовки рабочего места, выбора, безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения ЛПР и практических работ на учебные и производственные практики Дифф. зачёт Экспертное наблюдение и оценка
У2 - распознавать недоброкачественные продукты;	Демонстрация методов распознавания недоброкачественных продуктов;	
У3 - выбирать, применять, комбинировать методы обработки (вручную, механическим способом),	Демонстрация выбора, применения и комбинирования методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечения условий, соблюдения сроков их хранения.	

подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;		практических работ на квал. экзамене (практическая часть)
У4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	Демонстрация способов владения техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи	Экспертное наблюдение и оценка выполнения ЛПР и практических работ на учебные и производственные практики Дифф. зачёт Экспертное наблюдение и оценка практических работ на квал. экзамене (практическая часть)
У5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;	Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ при выполнении заданий	
У6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.	Демонстрация методов проверки качества готовых полуфабрикатов. Показ способов упаковки, маркировки, складирования, хранения неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов с соблюдением товарного соседства, условий и сроков хранения. Показ способов ротации сырья и продуктов.	
31 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания в процессе выполнения работ.	Дифф. зачёт Экспертное наблюдение и оценка теоретической части на квал. экзамене 122
32 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	Выбор видов технологического оборудования и его назначение. Демонстрация правил безопасной эксплуатации технологического оборудования. Демонстрация правил ухода за технологическим оборудованием.	
33 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	Применение требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.	
34. - рецептуры, методы обработки	Применение рецептов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.	

сырья, приготовления полуфабрикатов;		
35. - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	Демонстрация способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Экспертное наблюдение и оценка выполнения ЛПР и практических работ на учебные и производственные практики Дифф. зачёт Экспертное наблюдение и оценка практических работ на квал. экзамене (практическая часть)

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	Экспертное наблюдении и оценка выполнения ЛПР и практических работ на учебные и производственные практики
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	Дифф. зачёт
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	Экспертное наблюдение и оценка практических работ на квал. экзамене (практическая часть)

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Экспертное наблюдения и оценка при выполнении индивидуальных заданий, творческих работ, проектов, ЛПР, учебной и производственной практик
ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдения и оценка при выполнении индивидуальных заданий, творческих работ, проектов, ЛПР, учебной и производственной практик
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	Экспертное наблюдения и оценка при выполнении индивидуальных заданий, творческих работ, проектов, ЛПР, учебной и производственной практик
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты	– понимание значимости своей профессии	

антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Экспертное наблюдения и оценка при выполнении индивидуальных заданий, творческих работ, проектов, ЛПР, учебной и производственной практик
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

5.1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. При оценке компетенций (трудовых функций) обучающегося в протоколе результатов экзамена экспертная комиссия использует формулировку «владеет/не владеет»

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.01.01	Дифференцированный зачёт
МДК 01.02	Экзамен
УП.01	Дифференцированный зачет
ПП.01	Дифференцированный зачет
ПМ.01 (в целом)	Экзамен квалификационный

5.1.3. Инструменты оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Кодификатор требований

Результаты обучения (освоенные У и З)	Наименование раздела, МДК и темы	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		Наименование контрольно-оценочного средства	
У1; З1-2; ОК1-7,9,10; ПК 1.1;	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ПР 1-8	Дифференцированный зачёт
У1-У6; З3-35; ОК1-7, 9, 10; ПК 1.2 - 1.4;	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	ЛПЗ1-9	экзамен
	ПМ.01		экзамен квалификационный

5.2 Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

5.2.1 Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля разработаны с учетом вариативной части образовательной программы. Текущий контроль включает оценку результатов выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, самостоятельной работы, а также оценку результатов выполнения творческих проектов.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- выполнение лабораторных и практических работ;
- выполнение самостоятельной работы (творческие, индивидуальные проекты)

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной/рейтинговой системы оценивания.

Промежуточная аттестация осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- дифференцированный зачет может включать два этапа: - оценку теоретических знаний в форме тестирования или устного, или письменного ответа на теоретические вопросы;
- экзамен по МДК 01.02 - оценка теоретических знаний в форме устного ответа на теоретические вопросы и решение практической задачи или производственной ситуации;
- экзамен квалификационный - оценка практических умений в форме выполнения практических заданий. Экзамен квалификационный может проводиться в форме демонстрации освоенных профессиональных компетенций и включать выполнение практического задания на рабочем месте повара. Квалификационный экзамен может проводиться в два этапа: 1 этап – тестирование (в письменной форме или компьютерное) для оценки уровня знаний,

положительный результат выполнения 1 этапа является допуском ко второму этапу – выполнению практического задания на рабочем месте. Проведение двух этапов может осуществляться в два дня по графику. Для проведения второго этапа для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ). При проведении квалификационного экзамена по ПМ с использованием стандартов WSR, задания разрабатываются педагогами, ведущими ПМ, совместно с работодателями.

5.3 Задания для оценки освоения МДК

5.3.1. Задания для оценки освоения МДК 01.01

Вопросы для дифференцированного зачета

1. В каком году и в каком городе была открыта первая кулинарная школа?
2. Расскажите про первую кулинарную школу. Что она представляла?
3. Какие задачи стоят перед квалифицированным поваром?
4. Дайте определение основному профессиональному термину: «сырье»?
5. Дайте определение основному профессиональному термину: «полуфабрикат»?
6. Дайте определение основному профессиональному термину: «блюдо»?
7. Дайте определение основному профессиональному термину: «рецептура»?
8. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «качество»?
9. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «пищевая ценность»?
10. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «маркетинг»?
11. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «контроль качества»?
12. Как происходит утилизация отходов?
13. Опишите принцип взаимозаменяемости.
14. Опишите принцип сбалансированности.
15. Какие требования предъявляют к производственным столам на П.О.П?
16. Какими видами сменных механизмов комплектуется овощной цех?
17. Какие операции включает в себя обработка рыбы?
18. Для чего кладут соль в воду при разморозке рыбы?
19. Как называется машина, предназначенная для очистки рыбы от чешуи?
20. Из каких операций состоит технологический процесс обработки мяса?
21. Какими механизмами комплектуется универсальный привод или универсальная кухонная машина в мясном цехе?
22. Какой вид инвентаря (нож, доска, тара) используются при работе с сырой рыбой?
23. Для чего маркируют посуду и инвентарь на ПОП.?
24. Какие санитарные правила нужно соблюдать повару на своем рабочем месте?
25. Почему повару необходимо соблюдать санитарные правила при работе?
26. Каковы признаки недоброкачества мяса?
27. Каковы признаки недоброкачества молока?
28. Каковы признаки недоброкачества сметаны?
29. Каковы признаки недоброкачества баночных консервов?
30. Каковы признаки недоброкачества макарон?

Задания в тестовой форме

Задание 1

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

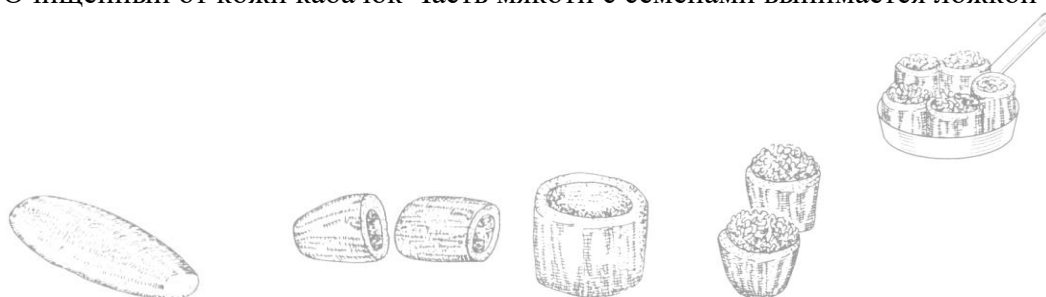
1. Кубики средние (длина ребра 1... 1,5 см):
 - а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной;

- б) для блюда «Картофель в молоке»; в) для жаренья во фритюре; г) для тушения.
2. Брусочки (длина 3...4 см, сечение 1 см):
- а) для блюда «Картофель в молоке», для тушения;
- б) для супов с макаронными изделиями; в) для жаренья основным способом.
3. Кружочки (толщина 1,5... 2 мм, подбирают картофель одинакового размера):
- а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), супов с макаронными изделиями, рассольника;
- б) для запекания рыбы и мяса; в) для холодных блюд.
4. Соломка (длина 4...5 см, сечение 0,2х0,2 см):
- а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жаренья;
- б) сырой — для жаренья основным способом;
- в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.
5. Кубики мелкие (сечение 0,3 х0,5 см):
- а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;
- б) для холодных блюд и закусок; в) для рассольников.

Задание 2

Используя рисунок, составьте схему приготовления блюда «Кабачки фаршированные».

Очищенный от кожи кабачок Часть мякоти с семенами вынимается ложкой



Задание 3

- Назовите: Классификация мяса по видам.
 - Говядина -
 - Птица -
 - Свинина -
 - Баранина -
- Укажите: Мясо содержит много:
 - Полноценных белков -14,5-23%,
 - жира - от 2 до 37,
 - минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
 - витамины А, D, РР и группы В.
- Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин? Это составные
 - А. мышечной и соединительной ткани мяса
 - Б. жировой и костной ткани рыбы
- Допишите: коллаген это:
 - 1. Полноценный белок
 - 2. Неполноценный белок
- Костная ткань** состоит из особых клеток, основу которых составляет:
 - 1) оссеин 2) эластин 3) коллаген
- Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:
 - 1) порционные 2) мелкокусковые 3) рубленые 4) кусковые 5) средние 6) крупнокусковые
- Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:
 - 1) сухую корочку 2) цвет от бледно-розового до красного
 - 3) консистенцию - плотную, эластичную 4) синий цвет 5) запах несвежего мяса.

Задание 4

1. Укажите: из каких стадий состоит обработка мороженого мяса:

Размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка, зачистка и сортировка мяса, приготовление полуфабрикатов.

2. Разделка (говяжьих) полутуш мяса состоит из каких последовательных операций:

деление куски, деление на части, деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка и зачистка.

3. При разделке передней четвертины (говядины) получают отруба:

отруба, крупнокусковые части, мелкокусковые части, лопаточную часть, шейную часть, грудинку, спинно - реберную часть.

4. **Что такое вырезка:**

1) наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.

2) наиболее грубая часть мяса, используется для жарки мелкими кусками, большими порционными.

5. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:

а) 15-18°C. б) 15-23°C. в) 7-8 °C. г) 54-55 °C.

6. Для чего перед использованием печень можно ошпарить? Чтобы во время жарки

1. не выделялось много белка. 2. жарки быстрее была готова.

7. При кулинарной разделке (свинины) получают следующие части:

лопаточную часть, корейку, грудинку, шейную часть, тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).

8. Какие полезные вещества мясо птицы содержит?

белки, минеральные вещества, жиры, экстрактивные вещества, витамины РР, А, D, группы В.

9. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:

степная, боровая, болотная, водоплавающая.

Задание 5

1. Тушки птицы заправляют:

в три нитки, "в кармашек", в одну нитку, в две нитки.

2. При приготовлении полуфабрикатов (из говядины) применяют следующие приемы: (уточнить последовательность)

нарезка (1)

отбивание (2)

подрезание сухожилий (3)

панирование (4)

шпигование (5)

маринование (6)

3. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

а) солью, перцем б) солью, чесноком в) аджикой

4. Заполните таблицу: полуфабрикаты из говядины.

Наименование п/ф	Из какой части нарезают
1. бифштекс	Вырезка
2.	

5. Укажите бифштекс – это:

1. крупнокусковой п/ф 2. мелкокусковой п/ф 3. порционный п/ф.

6. Ромштекс перед жаркой:

не панируют, панируют, обрезают

7. Размер бефстроганов

1. брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
2. порционные куски толщиной 1,5-2 см,
3. брусочками длиной 5-7 см, массой 15-17 г,

Задание 6

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
а) по степени усвояемости; б) по химическому составу; в) по минеральному составу.
2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в клейкое вещество глютин.
3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
а) улучшению цвета; б) повышению калорийности; в) возбуждению аппетита.
4. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее _____
5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах, _____
6. Размораживают на воздухе при температуре 18...20°C все виды филе, _____

Задание 7

1. Чтобы сократить потери минеральных веществ, в воду добавляют _____
2. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
а) порционными кусками (кругляшом); б) целиком; в) разделяют на филе.
3. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
а) окунь; б) маринка; в) ставрида.
4. У каких рыб кожу снимают «чулком»?
а) налим, угорь, бельдюга; б) щука, навага, линь; в) камбала, треска, сайда.
5. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы
6. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?
7. В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?

Задание 8

1. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?
2. Как подразделяется рыба по размерам?
3. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?
4. Какая рыба имеет внутри мышц температуру от – 1 до 5 °C и хранится не более 5 суток при температуре от – 2 до 1 °C?
5. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?
6. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом ...°C, а для жаренья – под углом ...°C.
7. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?

5.3.2. Задания для оценки освоения МДК 01.02

Вопросы для экзамена

1. Дать определение, понятию кулинария, что она изучает.
2. Разделка рыбы на чистое филе.
3. Обработка корнеплодов.
4. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
5. Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налим, угорь)
6. Обработка капустных и луковых овощей
7. Что называется сырьем.
8. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
9. Требования к повару.
10. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
11. Обработка грибов.
12. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).

13. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
14. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.
15. Простые формы нарезки из моркови.
16. Дать понятия комбинированным способам жарки.
17. Из каких стадий состоит обработка мороженного мяса.
18. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).
19. Разделка передней четвертины говядины.
20. Сложные формы нарезки картофеля.
21. Техника обработки осетровой рыбы.
22. Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьи).
23. Дать характеристику рыбного сырья (Сом, щука, макрурус)
24. Все формы нарезки свеклы.
25. Разделка задней четвертины говядины.
26. Сложные формы нарезки из моркови.
27. Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии).
28. Обработка субпродуктов первой категории (печень, почки, язык).
29. Обработка томатных и тыквенных.
30. Характеристика и виды панировок.
31. Обвалка говяжьей туши (панирование, шпигование, маринование.)
32. Техника подготовки щуки фаршированной.
33. Обработка луковых. Виды нарезки из лука.
34. Требования к обвальщику мяса.
35. Особенности обработки судака, маринки.
36. Простые формы нарезки картофеля.
37. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).
38. Заправка птицы клювом.
39. Простые формы нарезки из картофеля.
40. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).
41. Порядок оказания услуг.
42. Обработка клубнеплодов.
43. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты по-жарски)
44. Обработка корнеплодов.
45. Обработка мяса диких животных (коза, заяц, медвежатина, кабан).
46. Характеристика мясного сырья.
47. Приготовление полуфабриката, мясо, жаренное крупным куском (Ростбиф, три степени готовности).
48. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей
49. Обвалка говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.)
50. Общие требования к производственному персоналу.
51. Классификация пищевой ценности рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.
52. Виды рыб семейства карповых и сельдевых.
53. Обработка десертных овощей.
54. Заправка птицы в ножку.
55. Заправка птицы в кармашек.
56. Подготовка овощей к фаршированию.
57. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (шницель, шашлык по-карски, свинина духовая).
58. Виды рыб осетровых, лососевых.
59. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.)
60. Требования к пекарю.

- 61.Порционные полуфабрикаты из говядины (зразы отбивные, говядина духовая).
- 62.Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженной рыбы.
- 63.Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии
64. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).
- 65.Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).
- 66.Порционные полуфабрикаты из говядины (лангет, антрекот).
67. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
- 68.Порционные полуфабрикаты из говядины (бифштекс, филе).
- 69.Обработка сельскохозяйственной птицы.
70. Обработка нерыбных морепродуктов (трепанги, устрицы, морские гребешки).
- 71.Обработка и характеристика мяса птицы
- 72.Полуфабрикаты из баранины и свинины крупным куском (для жарки, варки, запекания.)
73. Полуфабрикаты из птицы.
74. Обработка луковых овощей, все формы нарезки.
75. Общие требования к производственному персоналу.
76. Требования к заведующему производством.
77. Заправка птицы в одну нитку.
78. Обработка нерыбных морепродуктов (креветки, морская капуста).
79. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (тельное, биточки, котлеты).
80. Полуфабрикаты из баранины и свинины порционные (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.
81. Требования к кулинару мучных изделий.
82. Разделка и обвалка бараньей туши.
83. Порционные полуфабрикаты из говядины (ромштекс, бифштекс.).
84. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями.
85. Основные требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.
86. Разделка свиной туши.
87. Требования к кондитеру.
88. Требования к изготовителю пищевых полуфабрикатов.
89. Мясо крупным куском, для тушения.
90. Обработка субпродуктов второй категории (головы, ноги, легкие, губы,рубцы).

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи –

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и с достаточно освоенными умениями, по существу правильно ответил на вопросы, с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое

представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике

Задание № 1. Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб передней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ф туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 2. Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила целая туша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб задней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 3. Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша баранины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши баранины.
2. Какие части мяса этой п/туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 4. Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша свинины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши.
2. Какие части мяса этой п/туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 5. Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша телятины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши телятины.
2. Какие части мяса этой п/туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 6. Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила птица охлажденная.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек птиц.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.

3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 2 кг птицы весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

Задание № 7. Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила дичь замороженная.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек дичи.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и жарки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из дичи.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 6 кг фазана весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

Задание № 8. На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Задание № 9. На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

Задание № 10. При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

Задание № 11. Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задание № 12. На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

5.3.3. Задания для проведения экзамена квалификационного

Теоретическая часть

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения заданий (определяется в соответствии с количеством тестовых заданий)

Текст задания:

Задача (вопрос) 1. Картофель вялый, сморщенный, выберите из приведенных ниже те меры, которые способствуют минимизации отходов при обработке картофеля с помощью картофелеочистительной машины

Варианты ответов:

1. Картофель предварительно замачивают в воде
2. Картофель калибруют для уменьшения количества отходов при очистке с помощью картофелеочистительной машины
3. Картофель очищают в картофелеочистительной машине в 2 этапа: очищают примерно 2 мин, затем разгружают машину, отбирают полностью очищенные клубни, остальной картофель еще раз очищают
4. Картофель загружают в машину и очищают сразу в один прием до полной очистки клубней
5. Для минимизации отходов необходимо проверять состояние терочного диска

6. Состояние терочного диска не влияет на количество отходов, образующееся при обработке картофеля
7. Для минимизации отходов необходимо соблюдать нормы закладки картофеля в картофелеочистительную машину
8. Нормы закладки картофеля в картофелеочистительную машину не влияют на количество отходов

Задача (вопрос) 2. Очистка картофеля в картофелеочистительной машине происходит медленно, количество отходов превышает норму.

Определите причины и способы их устранения.

Укажите истинность или ложность вариантов ответа:

1. Сильно загрязнены овощи
2. Недостаточное поступление воды в камеру
3. Слишком сильное поступление воды в рабочую камеру
4. Перегрузка рабочей камеры овощами
5. Сработался абразив
6. Требуется промыть овощи для ускорения процесса очистки
7. Требуется уменьшить поступление воды в рабочую камеру
8. Требуется увеличить поступление воды в рабочую камеру
9. Требуется уменьшить единовременную загрузку рабочей камеры
10. Требуется увеличить единовременную загрузку рабочей камеры

Задача (вопрос) 3. Установите соответствие дефектов, возникающих в результате эксплуатации овощерезательной машины, и причин, их вызывающих

Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:

- 1) Машина не режет, а мнет продукт
- 2) Нарезка капусты соломкой осуществляется медленно
- А) Заточить кромки диска Б) Тупые кромки диска В) Тупые ножи Г) Заточить ножи

Задача (вопрос) 4. Требования по безопасной эксплуатации электромеханического оборудования включают следующие положения:

Выберите несколько из 8 вариантов ответа:

- 1) Во время работы следить за тем, чтобы лезвия режущих пластин были всегда острыми и без зазубрин
- 2) Осуществлять подачу овощей руками к рабочим органам машины.
- 3) Не допускать перегрузки машины
- 4) Не касаться внутренних деталей машины руками и посторонними предметами во время работы
- 5) Не оставлять включенное оборудование без присмотра
- 6) Проводить работы по техобслуживанию оборудования при включенном холостом ходе машины
- 7) Не промывать оборудование прямой струей воды
- 8) При обращении с режущими пластинами следует соблюдать осторожность, так как пластины очень острые

Задача (вопрос) 5. Повар обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

Выберите несколько из 10 вариантов ответа:

- 1) оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной
- 2) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос
- 3) работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения
- 4) при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом
- 5) при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения

- 6) сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника
- 7) при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками
- 8) не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте)
- 9) для дополнительной обработки рук применять кожные антисептики
- 10) все производственные работы осуществлять только в одноразовых перчатках

Задача (вопрос) 6. Установите соответствие выполняемых действий и этапа в деятельности повара:

Укажите соответствие для всех 6 вариантов ответа:

- 1) Перед началом работы повар обязан:
- 2) В процессе работы повар обязан:
 - А) вымыть руки с мылом
 - Б) менять санитарную спецодежду по мере загрязнения
 - В) после посещения туалета мыть руки с мылом
 - Г) надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос
 - Д) застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, помнить, не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы
 - Е) использовать разделочные доски строго в соответствии маркировкой

Задача (вопрос) 7. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать:

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) правила товарного соседства
- 2) нормы складирования
- 3) сроки годности
- 4) кулинарное назначение (для тепловой обработки или для использования в сыром виде)
- 5) условия хранения

Задача (вопрос) 8. Способы подготовки свеклы для борща.

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) предварительное отваривание в кожуре без уксуса
- 2) предварительное отваривание без кожуры с добавлением уксуса
- 3) припускание
- 4) пассерование
- 5) тушение

Задача (вопрос) 9. Для приготовления щей из свежей капусты на производстве имеется свежая капуста ранняя.

Определите оптимальную форму нарезки капусты

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Соломка
- 2) Крошка
- 3) Шашки
- 4) Дольки

Задача (вопрос) 10. Подтвердите или опровергните следующие утверждения: Укажите истинность или ложность вариантов ответа: картофель

1. и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении
2. богат каротиноидами
3. содержит большое количество крахмала
4. содержит большое количество грубой клетчатки
5. содержит достаточное количество витамина С
6. подразделяется по времени созревания на ранний и поздний

Задача (вопрос) 11. Установите или опровергните следующие утверждения: Укажите истинность или ложность вариантов ответа:

1. картофель подразделяют на ранний и поздний по срокам созревания
2. содержание крахмала в картофеле в среднем соответствует 80%
3. картофель по назначению делится на столовые, технические и кормовые сорта
4. ранний картофель в основном предназначен для приготовления пюре
5. универсальные сорта картофеля соответствуют по свойствам столовым и техническим
6. содержание крахмала в картофеле в среднем соответствует 18%
7. пюре готовят из сортов, содержащих большое количество воды и меньше крахмала
8. допускается в партии наличие 10% резаных клубней картофеля

9. допускается в партии наличие земли до 5% от массы партии

Задача (вопрос) 12. Укажите температуру, при которой в процессе хранения картофель приобретает сладковатый вкус (указывается только число, без указания единиц измерения)

Критерии оценки: 75% правильно выполненных заданий при тестировании

Практическая часть

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания: **2,5 часа**

№ задания	Задания
1	1. Произвести расчет полуфабриката из овощей «Картофель, жареный во фритюре брусочками» с учетом сезонности №237 выход п/ф 500 гр3 порции 2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Картофель, жареный во фритюре брусочком» 3. Приготовить полуфабрикат для блюда «Картофель, жареный во фритюре брусочком» выход п/ф 500 гр3 пор
2	1. Произвести расчет полуфабриката из рыбы для блюда «Форшмак картофельный с сельдью» № 124 выход п/ф 94 гр 3 порции выход блюда 150гр 2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката из рыбы для блюда «Форшмак картофельный с сельдью» 3. Подготовить полуфабрикат из рыбы для блюда «Форшмак картофельный с сельдью» выход п/ф 94 гр 3 пор выход блюда 150гр
3	1. Произвести расчет полуфабриката из свинины (корейка) для блюда «Поджарка» №411 выход п/ф 74 гр 3 пор 2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката из свинины для блюда «Поджарка» 3. Приготовить полуфабрикат из свинины, для блюда «Поджарка» выход п/ф 74 гр 3 пор
4	1. Произвести расчет полуфабриката из домашней птицы, для блюда «Рагу из птицы» №492 выход п/ф 109 гр на 3 пор 2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката, для блюда «Рагу из птицы» 3. Приготовить полуфабрикат из домашней птицы, для блюда «Рагу из птицы» выход п/ф 109 гр на 3 пор
5	1. Произвести расчет полуфабриката из печени говяжьей, для блюда «Печень с грибами» № 461 выход п/ф 145 гр на 3 пор 2. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката из печени для блюда «Печень с грибами» 3. Приготовить полуфабрикат из печени говяжьей, для блюда «Печень с грибами» выход п/ф 145 гр на 3 пор

Критерии оценки

- Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 80 % показателей.

- Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 15показателей.

- Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
---------	---

результативности	балл (отметка)	вербальный аналог
91 - 100	5	отлично
71 -90	4	хорошо
51-70	3	удовлетворительно
50 и менее	2	неудовлетворительно