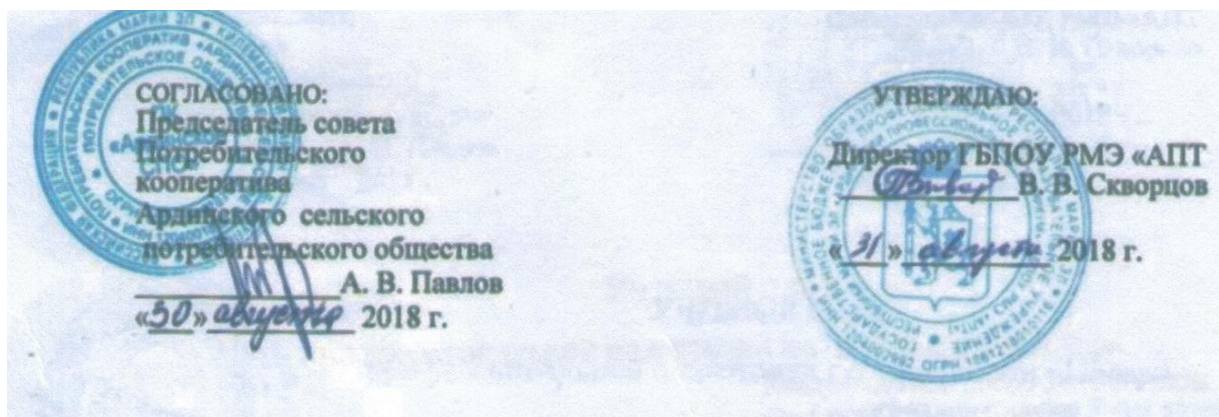


Министерство образования и науки Республики Марий Эл

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Ардинский профессиональный техникум»



Программа профессиональной подготовки

по профессии 16675 Повар

Квалификация: повар 3 разряда
Срок обучения 4 мес.

Форма обучения: очная

п. Механизаторов, 2018 г.

Программа составлена на основе Закона образования РФ (ст. 73-74), требований Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессиям, Типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования (утв. Постановлением Правительства РФ 14 июля 2008 г. N 521), приказа Министерства образования и науки РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», проекта профессиональных стандартов,

Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N37 (ред. от 25.07.2005)

Разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл «Ардинский профессиональный техникум»

Разработчики: Королева Наталия Владимировна, заместитель директора по УВР;
Крикунова Галина Владимировна, методист;
Воронцова Елена Васильевна, заведующая производством;
Медведева Ольга Енаевна, мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Требования к поступающим
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
 - 1.3. Квалификационная характеристика выпускника
 2. Характеристика подготовки
 3. Учебный план
 4. Оценка качества освоения профессиональной образовательной программы
- Приложение 1
Приложение 2
Приложение 3
Приложение 4

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Профессиональная программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта по профессии с учетом регионального рынка труда, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей.

Основными пользователями Профессиональная программа являются:
администрация, преподаватели, сотрудники профессионального образования РМЭ
слушатели по профессиям;
органы управления образованием,
методические службы;
работодатели.

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК– общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара 3 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программепредполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Учебные дисциплины:

1.1. Основы экономики:

1.2. Деловая культура;

1.3. Товароведение пищевых продуктов, физиология питания, санитария и гигиена;

1.4. Охрана труда;

2. Профессиональных модулей:

2.1. Отработка технологических процессов приготовления блюд.

3. ПАСПОРТ программы профессионального обучения

3.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения

Нормативную правовую основу разработки ОППО составляют:

- федеральный закон «Об образовании»;
- федеральный государственный образовательный стандарт по профессиям утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17 мая 2010г.
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- приказ Министерства образования и науки РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- перечень профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 513 от 02. 07. 2013 г. № 513
- "Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих" (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37 (Ред от 25.07.2005)
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН.4.3.1186-032.4.3. Учреждения начального профессионального образования Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 января 2003 г.) (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г., 30 сентября 2009 г.);
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего

профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.

- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах (утв. Минобрнауки № АФ-317\03 от 31 июля 2009 г.)

- Разъяснения разработчикам ОПОП в вопросах и ответах (от ФГУ ФИРО)

- Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (от ФГУ ФИРО)

Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования или среднего общего образования или свидетельство о предыдущем уровне квалификации по данной профессии.

3.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 305 часов при очно- заочной форме подготовки.

В том числе:

	Часов
Обучение по программам дисциплин общепрофессионального цикла	49
Профессиональные модули	130
Учебная практика (в т.ч. производственная практика)	120
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	6
Итого	305

3. 3. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения профессиональной программы по профессии

16675 Повар

3.3.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
технологическое оборудование пищевого производства;
посуда и инвентарь;
процессы и операции приготовления продукции питания.

3.3.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем профессиональные
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
Приготовление блюд и	ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров,

гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
	ПК 2.2.	.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
	ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
	ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
Приготовление супов и соусов	ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.2.	Готовить простые супы.
	ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
	ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
Приготовление блюд из рыбы	ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
	ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
	ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

	ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
	ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
	ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
	ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

3.4. Структура ОППО

Программа имеет следующую структуру:

Код УД, ПМ, МДК	Наименование дисциплины, МДК
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы экономики
ОП.02	Калькуляция и учет
ОП.03	Физиология питания, санитария, гигиена
ОП.04	Оборудование и организация рабочего места
ОП.04	Охрана труда
Профессиональный цикл	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПМ.03	Приготовление супов и соусов
МДК 03.01.	Технология приготовления супов и соусов
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы

МДК 04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК.05.01	.Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК.07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП	
ПП	
ПА.00 Промежуточная аттестация	
ИА.00 Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл «Ардинский профессиональный техникум»

СОГЛАСОВАНО:
Председатель Совета
потребительского
кооператива
Ардинского сельского
потребительского общества
_____ А. В. Павлов
«__» _____ 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РМЭ «АПТ
_____ В. В. Скворцов
«__» _____ 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки по профессии «Повар»

Квалификация: повар 3-его разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок – 305 часов

Срок обучения 4 месяца

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	
П.00	Профессиональный цикл	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	49
ОП.01	Основы экономики	8
ОП.02	Калькуляция и учет	12
ОП.03	Физиология питания, санитария, гигиена	10
ОП.04	Оборудование и организация рабочего места	15
ОП.04	Охрана труда	4
ПМ.00	Профессиональные модули	130
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	17
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	18
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	
МДК 03.01.	Технология приготовления супов и соусов	19
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	
МДК 04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	19
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	19
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	19
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	
МДК.07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	19
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям	
ПП.00	Производственная практика	120
	Квалификационный экзамен	6
	Всего:	305

Разработчик: методист _____ Г. В. Крикунова

Рассмотрено на заседании ЦМК
 Протокол № 1 от 30 августа 2018 г.
 Председатель _____

5. Требования к условиям реализации программы

5.1. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации программы

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Минимальное материально-техническое оснащение
Кабинеты	
Технического оснащения и организации рабочего места	Учебники, нормативная документация, стенд «Сервировка стола», наглядные пособия: посуда, сервированный стол, компьютер, мультимедиа
Технологии кулинарного производства	Учебники, нормативная документация, стенды «Формы нарезки овощей», «Полуфабрикаты из мяса и рыбы», «Классификация соусов», «Оформление банкетных блюд», стеллаж для выставок, компьютер, мультимедиа
Лаборатории	
Лаборатория поваров	Электрооборудование: электрическая плита, тестомесильная машина, фритюрница, электромясорубка, блендер, термопот,

	миксеры; весоизмерительное оборудование: весы циферблатные; холодильное оборудование: 2 холодильника; рабочий и производственный инвентарь; посуда для подачи
--	---

5.2. Информационное обеспечение реализации программы

№ п/п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания, издательство
Основные источники				
1.	нормативная	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	-	
2.	Учебное пособие. Практикум – 3-ье изд.	Приготовление супов и соусов	Н.И. Дубровская	2017 ОИЦ «Академия»
3.	Учебник	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	С. В. Ермилова	2018 ОИЦ Академия
4.	Раб. Тетрадь. Учебное пособие	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Т.А. Качурина	2016 ОИЦ «Академия»
5	Учебное пособие. Практикум – 3-ье изд.	Приготовление блюд из рыбы	Т. А. Качурина	2015 ОИЦ «Академия»
6	Учебник	Санитария и гигиена на предприятиях торговли	И. Б. Леонова	2013 ОИЦ «Академия»
7	Учебное пособие	Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	И. И. Потапова	2017 ОИЦ «Академия»
8	Учебник.– 10-е изд.	Калькуляция и учет	И. И. Потапова	2014 ОИЦ «Академия»
9	Учебник. 4-ое изд	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	И.П. Смородинова	2017 ОИЦ Академия
10	Учебник. 3-ье изд	Приготовление блюд из овощей и грибов	Е. И. Соколова	2017 ОИЦ «Академия»
11	Рабочая тетрадь, ч. 1	Производственное обучение профессии «Повар»	Н. В. Чуканова	2016 ОИЦ «Академия»
12	Рабочая тетрадь, ч. 2	Производственное обучение профессии «Повар»	Н. В. Чуканова	2016 ОИЦ Академия
13	Рабочая тетрадь, ч. 3	Производственное обучение профессии «Повар»	Н. В. Чуканова	2016 ОИЦ «Академия»
14	Рабочая тетрадь, ч. 4	Производственное обучение профессии «Повар»	Н. В. Чуканова	2016 ОИЦ «Академия»

6. Требования к оцениванию качества освоения профессиональной программы

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусматриваются: текущий контроль; промежуточная аттестация по программе (итоговый контроль по элементам программы); итоговая аттестация.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка сформированности компетенций обучающихся.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации (квалификационный экзамен) является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности и общих компетенций.

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Возможна оценка уровня освоения дисциплин в форме тестов. Содержание тестов утверждается председателем ЦМК.

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня квалификации (разряда) по профессии рабочего, предусмотренного программой. Перечень работ утверждается председателем ЦМК и согласовывается с работодателем. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Приложение 1 Содержание приложения 1

№ п\п	Код дисциплины	Наименование дисциплины
Программы		
1	ОП.01	Основы экономики
2	ОП.02	Калькуляция и учет
3	ОП.03	Физиология питания, санитария и гигиена
4	ОП.04	Оборудование и организация рабочих мест
5	ОП.05	Охрана труда

Приложение 2 Содержание приложения 2

№ п\п	Код ПМ	Наименование ПМ, МДК
Программы		
1	ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
	ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
	ПМ.03	Приготовление супов и соусов
	ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
	ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

	ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
	ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков

Приложение 3

Содержание приложения 3

№ п\п	Наименование практики
1	Программа учебной практики
2	Программа производственной практики

Приложение 4

Содержание приложения 4

№ п\п	Вид аттестации	Наименование комплектов оценочных средств,
	Итоговая	КОС по ПМ.01
		КОС по ПМ.02
		КОС по ПМ.03
		КОС по ПМ.04
		КОС по ПМ.05
		КОС по ПМ.06
		КОС по ПМ.07

		1	2	3	4	5	6	7	8	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3	5.4	6.1	6.2	6.3	6.4	7.1	7.2	7.3		
МДК. 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																								
МДК. 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+																				
МДК. 03.01	Технология приготовления супов и соусов	+	+	+	+	+	+	+	+							+	+	+	+																
МДК. 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	+	+	+	+	+	+	+	+											+	+	+													
МДК. 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	+	+	+	+	+	+	+	+														+	+	+	+									
		1	2	3	4	5	6	7	8	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3	5.4	6.1	6.2	6.3	6.4	7.1	7.2	7.3		
МДК. 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	+	+	+	+	+	+	+	+																		+	+	+	+					
МДК. 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	+	+	+	+	+	+	+	+																						+	+	+		

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Ардинский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ»

для профессиональной подготовки
по профессии
16675 «Повар»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ

название дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной программы по профессии 16675 Повар

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке 11176 Бармен, 12901 Кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

данная УД относится к профессиональному циклу

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;
- анализировать внутреннюю и конкурентную среду организаций;
- определять потребности внешних потребителей;
- применять методы изучения рынка и формирования спроса на продукцию;
- определять этапы жизненного цикла продукции;
- определять состав трудовых ресурсов организации;
- планировать и организовывать работу коллектива;
- оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработке, заработной платы, простоев;
- применять в профессиональной деятельности техники и приемы делового и управленческого общения;
- организовывать деловое общение подчиненных

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития Российской экономики;
- сущность, цели, принципы и функции маркетинга;
- составляющие компоненты маркетинговой деятельности в организации;
- виды конкуренции и методы конкурентной борьбы;

- критерии сегментирования потребительского рынка;
- виды и методы маркетинговых исследований;
- характеристики этапов жизненного цикла продукции;
- особенности стратегий ценообразования;
- основные подходы к управлению персоналом;
- типы кадровой политики;
- методы разрешения конфликтов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося _____10__ часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося __8__ часов;
самостоятельной работы обучающегося __2__ часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>10</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>8</i>
в том числе:	
Теория	
практические занятия	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего) 20%	<i>2</i>
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	44	4
Раздел 1. Основы экономики		7	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	<p>Содержание</p> <p>Принципы рыночной экономики Основные понятия: экономика, рынок, рыночные отношения. Рыночная система хозяйствования: понятие, сущность, функции и виды рынков Потребности – исходная предпосылка формирования потребительского рынка Экономическая природа и содержание потребительского спроса. Предложения на рынке потребительских товаров. Определение емкости рынка</p>	1	2
Тема 1.2 Современное состояние и перспективы развития отрасли. Организация, как хозяйствующий субъект рыночной экономики	<p>Содержание</p> <p>Отрасль в условиях рынка Отрасль: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики. Современное состояние и перспективы развития. Отраслевой рынок труда, характерные черты и особенности. Основные экономические показатели развития отрасли Предприятие, как основной субъект хозяйствования Предприятие: понятие, основные признаки, цели, функции. Классификация по различным признакам. Организационно-правовые формы. Предприятия малого бизнеса в общественном питании</p>	1	2
Тема 1.3 Основные технико-экономические показатели деятельности организации	<p>Содержание</p> <p>Производство продукции и товарооборот Товарооборот и производственная программа предприятий общественного питания Методы прогнозирования товарооборота. Товарные запасы и показатели эффективности их использования. Основные фонды: понятие, классификация, показатели эффективности использования. Оборотные средства: сущность, состав и структура. Издержки производства и обращения: сущность, классификация, факторы влияющие на уровень издержек. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек</p>	1	2
Тема 1.6 Механизмы ценообразования на продукцию	<p>Содержание</p> <p>Цены и ценообразование Особенности ценообразования в общественном питании. Структура розничной и продажной цены. Калькуляция цен на продукцию предприятий питания.</p>	1	2

	Себестоимость. Валовой доход: сущность, источники образования. Прибыль: экономическая природа, ее виды. Рентабельность, методика ее определения		
Тема 1.7 Механизмы формирования заработной платы	Содержание		
	Оплата труда работников предприятий питания Механизм стимулирования труда и его совершенствования. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда Состав фонда заработной платы, источники его образования.	1	2
	Самостоятельная работа Организация оплаты труда на различных предприятиях общественного питания – реферат, сообщение	2	
Раздел 2. Менеджмент		1	
Тема 2.1. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности Управленческий цикл Принципы делового общения	Содержание		
	Сущность и характерные черты современного менеджмента Организация и ее среда Функции менеджмента Сущность управленческой деятельности. Основные составляющие цикла менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль. Характеристика функций цикла. Методы управления Деловое и управленческое общение: понятие, назначение, формы общения. Деловые беседы и совещания: виды, особенности проведения. Владение приемами делового общения	1	2
Раздел 3. Маркетинг		1	
Тема 3.1 Понятие маркетинга: принципы, функции, цели	Содержание		
	Методологические основы маркетинга Сущность, основные цели, принципы и функции маркетинга. Структурно-логическая схема маркетинга. Основные понятия маркетинга. Этапы маркетинговой деятельности. Классификация маркетинга.	1	2
Итоговое занятие	Содержание		
	Тестирование	1	
ИТОГО		8/2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для слушателей;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения: компьютер, калькулятор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Белоусова, С.Н. Маркетинг. 2-е изд., доп. и перераб. / С.Н. Белоусова, А.Г. Белоусов. - Ростов н/Д: Феникс, 2008.
2. Ефимова, О.П. Экономика общественного питания: учеб.пособие О.П. Ефимова; под ред. Н.И. Кабушкина. – 6 –е изд., испр. – Мн.: Новое знание, 2008.
3. Кабушкин, Н.И. Основы менеджмента. - М. : Новое знание, 2004.
4. Кнышова, Е.Н. Менеджмент: Учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2005.
5. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет. - М. : ИНФРА-М, 2008.
6. Лукашевич, В.В. Основы менеджмента в торговле. - М. : Экономика, 2008.
7. Сергеев, И.В. Экономика организации (предприятия). - М.: Финансы и статистика, 2008.
8. Филатов, О.К. Экономика предприятий (организаций): учебник / О.К. Филатов, Т.Ф. Рябова, Е.В. Минаева. - М.: Финансы и статистика, 2006.
9. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие/ Е.А. Карпенко и др.. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010.

Дополнительные источники:

1. Васильева, И.Н., Желнинский Г.С. Организация делопроизводства и персональный менеджмент: Учебное пособие. 2-е изд. / И.Н. Васильева, Г.С. Желнинский. – М.: Вузовский учебник, 2005.
2. Грибов, В.Д. Экономика предприятия.. - М. : Финансы и статистика, 2006.
3. Ломакин, А.Л. Управленческие решения: Учебное пособие. - М : ФОРУМ:ИНФРА-М, 2005.
4. Менеджмент: Учебник/ под ред. Проф. В.И. Королева. - М.: Экономистъ, 2005г

Средства массовой информации.

Интернет-ресурсы:

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

<http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>

<http://allmedia.ru/>

<http://www.opec.ru/>

<http://www.amtv.ru/>

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

<http://www.nlr.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольи оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕТЬ: Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	зачет

Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	зачет
Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	зачет
ЗНАТЬ:	
Основные положения экономической теории	Зачет в виде тестирования
Принципы рыночной экономики	Зачет в виде тестирования
Современное состояние и перспективы развития отрасли	Письменный опрос
Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	Зачет в виде тестирования
Механизмы ценообразования на продукцию (услуги)	Демонстрация знаний при решении задач
Механизмы формирования заработной платы	Зачет в виде тестирования
Формы оплаты труда	Письменный опрос
Стили управления, виды коммуникаций	Зачет в виде тестирования, составление схемы процесса коммуникаций
Принципы делового общения в коллективе	Письменный опрос
Управленческий цикл;	Тестирование, опрос индивидуальный или письменный
Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Письменный опрос
Сущность, цели и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом	Опрос
Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Опрос

Республики Марий Эл
«Ардинский профессиональный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ»

для профессиональной подготовки
квалифицированных рабочих по профессии
16675 «Повар»

п. Механизаторов, 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ « КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ »

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ОППО по профессиональной подготовке 16675 Повар

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессиям рабочих:

- 11176 бармен;
- 12901 кондитер;
- 16999 официант

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

-программа входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- работать с калькуляторами;
- вести учет тары на производстве
- организовать количественный учет продуктов
- документально оформлять поступление продуктов
- составлять отчет о реализации и отпуске продуктов
- проводить инвентаризацию на предприятии

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

-
- классификацию бухгалтерских документов
- порядок пользования сборником рецептур
- порядок оформления и учета доверенностей
- Порядок ведения кассовых документов
- порядок расчета с разными дебиторами и кредитора

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 15 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 3 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	15
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	12
в том числе:	
лабораторные работы	*
практические занятия	*
контрольные работы	*
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	3
в том числе:	
.....	*
.....	*
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>зачета</i>

Тематический план и содержание учебной дисциплины» КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.Общая характеристика бухгалтерского учета.	Содержание учебного материала	1	
	Общая характеристика бухучета Понятие о предмете, его роль и связь. Измерители в бухгалтерском учете. Вид ы учета и их отличия. Задачи бух учета и его роль в работе п.о.п. Требования предъявляемые к бухгалтерскому учету.		**
Тема2.Организация бухгалтерского учета в общественном питании.	Содержание учебного материала	1	
	Совершенствование учета ,контроль и отчетность на современном этапе. Принципы и формы организации бухучета Значение рациональной организации бухучета Значение бухучета в общественном питании. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Совершенствования методов и труда. Совершенствования условий труда.		**
Тема 3 Ценообразование в общественном питании.	Содержание учебного материала	2	
	Понятие о цене и ценообразовании Виды цен в п.о.п. План- меню и его назначение Сборник рецептур и его назначение. Сборник рецептур и его содержание. Правила пользования сборником рецептур Калькуляция розничных цен. Оценка сырья при калькуляции цен Порядок определения розничных цен на продукты собственного производства. Порядок установления цен на товары реализуемые через буфеты. И через кухню.		**
	Лабораторные работы: Работа со сборником рецептур. Самостоятельная работа: Составление плана-меню		
Тема 4.Учет сырья, продуктов и тары в кладовых п.о.п. на базах снабжения и в кладовых.	Содержание учебного материала	2	
	Организация бухучета на базах. Организация бухучета в кладовых. Материальная ответственность и ее документальное оформление. Источники поступления продуктов и тары. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Количественный учет продуктов в кладовой. Порядок ведения товарной книги кладовой, учет тары. Товарные потери, порядок их списания.		**

	Отчетность материально-ответственного лица. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары:» Учетсырья, продуктов и тары в кладовых п.о.п. на базах снабжения и в кладовых.» .Документальное оформлнение результатов инвентаризации. Выявление результатов инвентаризации и их оформление.....		
Тема5 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции товаров п.о.п..	Содержание учебного материала	1	
	Организация учета и отпуска готовой продукции. Товарооборот и его документальное оформлнение. Учет реализации и отпуска готовой продукции Отчетность и реализация изделий кухни Порядок списания специй и соли. Инвентаризация сырья.		**
Тема 6. Учет в буфетах, магазинах-кулинарии и других предприятиях розничной торговли.	Содержание учебного материала	1	
	Документальное оформлнение операций в буфете. Формы отчета материально ответственного лица.. Особенности инвентаризации товаров в буфете и магазине кулинарии.		**
Тема 7 Учет денежных средств расчетных и кредитных операций.	Содержание учебного материала	1	
	Учет кассовых операций. Отчетность кассира. Порядок ведения кассовой книги. Инвентаризация денежных средств в кассе. Формы безналичного расчета за товары. Возмещение материального ущерба.		**
Тема 8. Учет основных средств малоценных и быстро изнашивающихся предметов..	Содержание учебного материала	1	
	Документальное оформлнение и учет малоценного инвентаря, быстро изнашивающего.		**
Тема 9. Учет доходов, издержек и финансовых результатов	Содержание учебного материала	1	
	Классификация издержек обращении ,их характеристика. Расчет издержки и остатков товаров. Определение суммы прибыли Виды отчетности. Годовой и квартальные отчеты.		**
Итоговое занятие	Содержание учебного материала	1	
	Тестирование		**
ИТОГО		12/3	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Калькуляция и учет»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочных мест для учащихся-26
- рабочее место для преподавателя-1

Технические средства обучения:

- компьютер
- комплект микрокалькуляторов

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: __

- учебник « Калькуляция и учет»

Дополнительные источники:

- журналы « Питание и общество»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения;</p> <ul style="list-style-type: none">- работать с калькуляторами;-вести учет тары на производстве-организовать количественный учет продуктов-документально оформлять поступление продуктов-составлять отчет о реализации и отпуске продуктов- проводить инвентаризацию на предприятии <p>Знания</p> <p>Классификации бухгалтерских документов</p> <ul style="list-style-type: none">-порядок пользования сборника рецептур-порядок оформления и учета доверенностей- порядок ведения кассовых документов	<p>Письменные и устные опросы</p> <p>Тестирование</p> <p>Решение задач</p>

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Ардинский профессиональный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ, ГИГИЕНА»

для профессиональной подготовки
квалифицированных рабочих по профессии
16675 «Повар»

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания, санитария, гигиена

2.1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям:

16675 Повар

2.1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

2.1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать лабораторное оборудование;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **знать:**

- основные понятия и термины физиологии;
- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

2.1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины Физиология питания:

максимальной учебной нагрузки студента 12 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часов;
лабораторно-практические занятия 3 часа
самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

2.2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	12
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	3
Самостоятельная работа студента (всего)	2
в том числе:	
самоподготовка (самостоятельное изучение тем учебников, учебных пособий)	2
<i>Итоговая промежуточная аттестация в форме</i>	<i>зачёта</i>

2.2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины **Физиология питания, санитария, гигиена**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
РАЗДЕЛ 1	ПИЩЕВАРЕНИЕ		7	
Тема 1.1 Понятие о пищеварении	1	Пищеварение: понятие, сущность. Строение пищеварительной системы. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ.	1	2
Тема 1.2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	1	Основные пищевые вещества: понятие. Белки: физиологическая роль. Аминокислотный состав белков, заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние на жизнедеятельность организма	1	2
	2	Жиры: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах. Влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека.	1	2
	3	. Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.	1	2
Тема 1.3 Водно-солевой баланс организма	1	<u>Витамины</u> : физиологическая роль. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов,	1	2

		<p>витаминоподобных веществ. Потребность организма в витаминах.</p> <p><u>Минеральные вещества:</u> значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. <u>Водно-солевой баланс</u></p> <p>Вода: физиологическая роль. Вода как источник минеральных веществ. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах.</p>		
<p>Тема 1.4 Обмен веществ и энергии.</p>	1	<p>Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.</p>	1	2
		<p>Практическая работа 1 Практическое занятие: расчет энергетической ценности и энергозатрат организма</p>	1	3
		<p>Самостоятельная работа студента. Работа с дополнительной литературой</p>	2	3
<p>РАЗДЕЛ 2</p>		<p>РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ</p>	3	
<p>Тема 2.1.. Рациональное питание и физиологические основы его организации</p>	1	<p>Рациональное питание: понятие, основные принципы /учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи/. Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Современные взгляды на проблемы рационального питания /традиции вегетарианства, учение о раздельном питании, "модные диеты" и др.</p>	1	2
		<p>Самостоятельная практическая работа: Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.</p>	2	3
<p>Тема 2.2. Питание детей и подростков</p>		<p>Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола, массы тела.</p>	1	2

	Качественный подбор продуктов для растущего организма. Особенности режима питания детей и подростков.			
Тема 2.3. Диетическое и лечебно- профилактическое питание	1	Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Дробное питание: понятие, назначение, характеристика, основные принципы. Понятие о полноценности диеты. Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечно-сосудистой системы, почек, нарушениях обмена веществ. Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах.	1	2
Всего:			10/2	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

2.3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; комплект плакатов по морфологии микроорганизмов, устройство интерфейсное многоканальное Unipractic.

Технические средства обучения: интерактивная доска Interwriteboard, мультимедиа-проектор, ноутбук, колонки, набор ЦОР по дисциплине (презентации к лекциям, видеоопыты, анимационные схемы.)

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: вытяжной шкаф, муфельная печь, столы лабораторные, штативы для пробирок, набор вспомогательных принадлежностей для хозяйственной деятельности и техники безопасности. Приборы: аппарат для дистилляции воды, весы аналитические, плитка электрическая с закрытой спиралью, шкаф сушильный, нагреватель лабораторный электрический, весы электронные, лабораторное многоканальное устройство Unipractic с набором датчиков физико-химических величин и программным обеспечением, спектрофотометр, термометры спиртовые, вискозиметр, секундомер, набор химической посуды.

2.3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания. – М.; Издательство торговая - корпорация «Дашков и К^о», 2009.
2. Мартинчик А.Н., Королёв А.А., Несвиженский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник для СПО.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 288 с.
3. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. -М.: Академия, 2009.
4. Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария учебник для СПО - М.: Форум, 2009. - 240 с.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
2. Сборник рецептов блюд диетического питания.
3. Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильяна. -М., Де Ли Принт, 2007.
4. Корлев А.А. Гигиена питания - М.: Академия, 2008.
5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

6. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 – 08 от 18.12. 2008 г. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ»

Интернет-ресурсы:

1. Физиология питания
[dietolog.org>physiology/](http://dietolog.org/physiology/)
2. Справочник врача
[doctor-v.ru>med/food/](http://doctor-v.ru/med/food/)
3. <http://www.everlive.ru/category/nutrition/nutrition-physiology/>
4. <http://fiziologiya.info/nozdrachev-kniga-pervaya/vvedenie.html>

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Журнал: «Питание и общество».

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Выполнение и защита практической работы
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Выполнение и защита практической работы
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	Выполнение и защита практической работы
Усвоенные знания:	
Роль пищи для организма человека;	Тестирование
Основные процессы обмена веществ в	Тестирование

организме;	
Суточный расход энергии;	Тестирование
Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Контрольная работа.
Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Тестирование.
Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Контрольная работа.
Усвояемость пищи , влияющие на нее факторы;	Тестирование.
Понятие рациона питания;	Защита реферата.
Суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Тестирование.
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Тестирование.
Назначение лечебного и лечебно – профилактического питания;	Контрольная работа.
Методики составления рационов питания;	Тестирование.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОБОРУДОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

для профессиональной подготовки
квалифицированных рабочих по профессии
16675 «Повар»

п. Механизаторов, 2018

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Оборудование и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью ОППО по профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина принадлежит к общепрофессиональному циклу

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;

В результате освоения дисциплины студент должен знать

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;

-устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

-правила их безопасного использования;

-виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента 18 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 15 часов;
- самостоятельной работы студента 3 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	18
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	15
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	
контрольные работы	
самостоятельная работа обучающегося (всего)	3
Итоговая аттестация в форме	зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<p>Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала Значение предприятий общественного питания для современного человека. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания.</p>	1	2
<p>Тема 1.2 Принципы организации кулинарного производства</p>	<p>Содержание учебного материала Характеристика кулинарного технологического процесса на предприятиях общественного питания. Заготовочные и доготовочные цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Техническое оснащение и организация рабочих мест в птицебельном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Техническое оснащение и организация рабочих мест в рыбном и мясо-рыбном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Организация работы горячего цеха. Оснащение оборудованием инвентарём. Техническое оснащение и организация рабочих мест в суповом и соусном отделении горячего цеха. Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции. Учёт сырья и готовой кулинарной продукции на производстве. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря.</p>	2	2
<p>Тема 1.3 Принципы организации кондитерского производства</p>	<p>Содержание учебного материала . Характеристика кондитерского технологического процесса на предприятиях общественного питания. Техническое оснащение и организация рабочих мест для приготовления, дозировки, раскатки теста, приготовления полуфабрикатов из него. Техническое оснащение и организация рабочих мест для расстойки, подготовки и выпечки кондитерских изделий. Техническое оснащение и организация рабочих мест для приготовления отделочных полуфабрикатов. Техническое оснащение и организация рабочих мест для отделки кондитерских изделий, подбор оборудования и инвентаря. Учёт сырья и готовой продукции на кондитерском производстве.</p>	2	2
<p>Тема 2.1 Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. Машины для обработки овощей</p>	<p>Содержание учебного материала Классификация оборудования. Основные части и детали машин. Понятия о передачах. Понятие об электроприводах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности Картофелеочистительные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Протирочно-резательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Поточные линии для обработки овощей.</p>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2	3

	Подготовка рефератов на тему «Современное оборудование для обработки и нарезки овощей» Изготовление макетов (по заданию)		
Тема 2.2 Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала Мясорубки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Фаршемешалки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для рыхления мяса: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Котлетоформовочные машины: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Рыбоочиститель: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации	1	2
Тема 2.3 Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов Машины для подготовки кондитерского сырь	Содержание учебного материала Машины для нарезки хлеба: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Машины для нарезки гастрономических продуктов: устройство, принцип действия, эксплуатация. Механизмы для измельчения твёрдых продуктов: устройство, принцип действия, эксплуатация. Просеивательные машины, их виды, устройство, принцип действия, эксплуатация.	1	2
Тема 2.4 Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов из него	Содержание учебного материала Тестомесильные машины, их виды, устройство, эксплуатация. Тестораскаточные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Взбивальные машины и механизмы: устройство, принцип действия, сменные рабочие органы их назначение, правила крепления	1	2
Тема 2.5 Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы, варочные аппараты.	Содержание учебного материала Понятие о теплообмене. Виды топлива, используемого в тепловом оборудовании общественного питания. Понятие о процессе горения. Мероприятия по экономии топлива. Классификация теплового оборудования. Классификация и устройство пищеварочных котлов. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Газовые пищеварочные котлы: особенности устройства, правила эксплуатации. Паровые пищеварочные котлы: особенности устройства и эксплуатации. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация Кофеварки электрические: их виды, назначение, устройство и эксплуатация.	2	2

Тема 2.6 Аппараты для жарки и выпечки. Водогрейное оборудование.	Содержание учебного материала Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации. Фритюрницы: назначение, устройство, эксплуатация. Жарочные и пекарные шкафы: устройство, правила эксплуатации. Кондитерская печь КЭП-400 Высокочастотные шкафы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Кипятильники: назначение, устройство, эксплуатация. Водонагреватели	1	2
Тема 2.7 Оборудование для раздачи пищи. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала Мармиты для первых и вторых блюд. Линии самообслуживания. Назначение холодильного оборудования. Способы получения холода. Холодильные компрессионные машины: устройство, принцип действия. Холодильные шкафы и холодильные камеры. Холодильные прилавки, витрины.	1	2
	Самостоятельная работа: подготовка к зачету	1	2
Итоговое занятие	Тестирование	1	2
	Всего	15/3	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета .

Оборудование учебного кабинета:

Учебных мест – 24

Наглядные пособия:

– набор плакатов по темам;

Технические средства обучения:

– компьютер

– проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основные источники

1. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Киев: Техника, 2010.

2. СанПиН 42-123-6777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.

3. Беляев М.И. «Оборудование предприятий общественного питания». Том III. «Тепловое оборудование» М.: Экономика, 2010.

4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, - М.: «АКАДЕМИЯ», 2010.

5. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Изд.доп.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2010.

6. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование:

7.Елхина В.Д., Журин А., Проничкина Л., Богачев М.К. Оборудование предприятий общественного питания. Том I. «Механическое оборудование» 2-е изд., перераб.- М.: Экономика, 2011.

8.Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М.: Академия, 2012.

9. Кавецкий Г.Д. Оборудование предприятий общественного питания М.: Колосс, 2004.

10. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания М.: Альфа, 2012.

11. Могильный М.П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование,- М.: «АКАДЕМИЯ», 2009.

12. Могильный М.П., Калашнова Т.В., Баласанян А.Ю. Оборудование предприятий общественного питания: Тепловое оборудование: учеб.пособие/ Под ред. М.П. Могильного.-2-е изд. – М.: «АКАДЕМИЯ», 2012.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. -М.: ПрофОбрИздат,2010.

14. Муратов Д.И. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» К.: Колос, 2012.

15. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Изд.доп.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012.

Дополнительные источники

1. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания,- М.: Колос, 2011.

2. ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные».

3. ОК. 002-93. Общероссийский классификатор услуг населению. Услуги общественного питания.

4. Каталог оборудования для предприятий торговли и массового питания. Комитет РФ по торговле. М.: 2010.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<u>Освоенные умения:</u>	

<p>Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>-подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</p> <p>-обслуживать основное технологическое оборудование;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности;</p> <p>-использовать производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>-производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>-проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;</p> <p><u>Усвоенные знания:</u></p> <p>характеристики основных типов предприятий общественного питания;</p> <p>-принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>-учет сырья и готовых изделий на производстве;</p> <p>-устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</p> <p>-правила их безопасного использования;</p> <p>-виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p>	<p>-опрос;</p> <p>- тестирование (по темам, по дисциплине);</p> <p>-письменный опрос;</p> <p>-оценка выполнения индивидуальных заданий;</p> <p>-оценка выполнения самостоятельных работ,</p> <p>-оценка ситуационных задач;</p> <p>-устный опрос.</p> <p>- бланочное тестирование (по темам, по дисциплине);</p> <p>-оценка защиты рефератов по темам</p>
--	---

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Ардинский профессиональный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОХРАНА ТРУДА»

для профессиональной подготовки
квалифицированных рабочих по профессии
16675 «Повар»

Программа по предмету «Охрана труда» направлена на обеспечение здоровых и безопасных условий труда учащихся при проведении учебно-производственного процесса на предприятиях общественного питания. В программе изложены основные законодательные и нормативные документы по охране труда, вопросы электро – и пожарной безопасности, дается анализ несчастных случаев на производстве, способы и средства защиты от вредных производственных факторов.

Организация-разработчик: ГБПОУ РМЭ «АПТ»

Разработчик: Смирнова Любовь Витальевна, заместитель директора по АХР

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Охрана труда»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной профессии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Охрана труда» входит в состав вариативной части учебного плана.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

приобретение учащимися знаний в области охраны труда и производственной безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- правила производственной санитарии;
- требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;

- организацию технологических процессов и рабочих мест;
- правила электробезопасности;
- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- правила пожарной безопасности.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 4 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося ---- часа; самостоятельной работы обучающегося---- часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	4
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	
в том числе:	
практические занятия	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа, в т.ч. рефераты	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта (за счет часов консультаций)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОХРАНА ТРУДА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Основные законодательные положения и организация охраны труда	Содержание учебного материала		1	
	1	Основные документы, регламентирующие охрану труда		
Тема 2 Вредные производственные факторы и меры защиты	Содержание учебного материала		1	
	1	Виды и характеристика вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда		
Тема 3 Электро безопасность	Содержание учебного материала		1	
	1	Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Условия поражения электротоком		
Тема 4 Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования	Содержание учебного материала		1	
	1	Общие требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования, механического и теплового		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
- штатив для плакатов, таблиц;
- комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины. Технические средства обучения:
- телевизор; - видеоплеер; - видеофрагменты на DVD-носителях.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: Д.Ф.Фатыхов, А.Н.Белехов «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, малом бизнесе и быту» учебное пособие 4-е издание, стереотипное издательство МОСКВА ACADEMIA 2007г

Дополнительные источники: Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002 (утв. Постановлением Минтруда России от 24 мая 2002 г. N 36)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;• организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;• правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;• применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;• оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">• основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;• правила производственной санитарии;• требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;• организацию технологических процессов и рабочих мест;• правила электробезопасности;• технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;• правила пожарной безопасности	<p>Практическая работа; самостоятельная работа экспертная оценка практической работы; экспертная оценка самостоятельной работы</p> <p>Практическая работа; самостоятельная работа экспертная оценка практической работы; экспертная оценка самостоятельной работы.</p> <p>Тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа; устный и письменный опрос; дифференцированный зачёт экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Ардинский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«Приготовление блюд из овощей и грибов»

п. Механизаторов, 2018

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»**

1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

**1.2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ, ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ**

1.3. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

« ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»

- 3 .СТРУКТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»
- 4.СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ».
- 4.1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ».
- 4.2.СОДЕРЖАНИЕ МДК 01. 01. «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ
СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»
- 5 . УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 5.1.ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-
ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
- 5.2.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ
- 5.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА
- 5.4.КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Приготовление блюд из овощей и грибов»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 206000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» по направлению:

- 260807 .01 Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) в части профессии « Повар»:

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании профессиональной подготовке работников в области технологий приготовления кулинарных изделий при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки, приготовления блюд из грибов и овощей.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработки овощей и грибов ;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего –38часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –38часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 17часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 3 часа;
- учебной практики –18часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд из овощей и грибов», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из

	традиционных видов овощей и грибов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Приготовления блюд из овощей и грибов			
МДК. 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			
Тема 1.1. Требования к качеству различных видов овощей и грибов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов.</p> <p>Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.</p> <p>Современные способы обработки овощей и методы защиты потребителей от вредного влияния химических веществ, используемых при обработке овощей (солонин, нитраты и др.).</p> <p>Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей.</p>	1	2
Тема 1.2. Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей.</p> <p>Правила безопасного использования механического оборудования.</p> <p>Механическое оборудование для первичной обработки овощей.</p> <p>Механическое оборудование для нарезки овощей.</p> <p>Весоизмерительное и холодильное оборудование.</p> <p>Общие требования, предъявляемые к весам.</p> <p>Виды весов, их характеристика. Весы электронные ACS-15А. Весы электронные универсальные ВУ 3/150.</p>	3	2

	<p>Требования безопасности при эксплуатации весов.</p> <p>Взвешивание овощей, грибов, пряностей.</p> <p>Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы.</p> <p>Сборные среднетемпературные и низкотемпературные холодильные камеры.</p> <p>Правила эксплуатации холодильного оборудования: установка технических параметров для охлаждения овощей и заморозки полуфабрикатов.</p>		
	Практическое занятие	1	
	1. Инструкции, схемы работы на механическом оборудовании для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование.		
	Лабораторная работа	1	
	1. Органолептическая оценка качества овощей. Взвешивание овощей и грибов.		
Тема 1.3 Основные приёмы обработки овощей и грибов, пряностей	Содержание учебного материала	1	2
	<p>Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов.</p> <p>Последовательность операций обработки овощей.</p> <p>Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание.</p> <p>Промывка овощей, особенности промывки различных овощей.</p> <p>Приемка и взвешивание. Сортировка овощей, ее назначение, виды.</p> <p>Подготовка основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.</p> <p>Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание.</p>		
Тема 1.4. Обработка клубнеплодов, корнеплодов	Содержание учебного материала	1	
	<p>Особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов. Виды обработки: сортировка, калибровка, мытье, очистка, доочистка.</p> <p>Способы очистки и нарезки: ручной, механизированный.</p> <p>Формы нарезки, их назначение.</p>	1	2

	Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд. Охлаждение и заморозка нарезанных овощей. Условия и сроки хранения.		
Тема 1.5. Обработка салатно-шпинатных, капустных, луковых и десертных овощей	Содержание учебного материала	1	2
	Особенности обработки салатно-шпинатных, капустных, луковых, десертных овощей. Виды обработки: сортировка, очистка, мытье. Способы и формы нарезки, их назначение. Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд. Полуфабрикаты из овощей. Охлаждение и заморозка нарезанных овощей. Условия и сроки хранения. Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд.		2
Тема 1.6. Обработка плодовых овощей и грибов	Содержание учебного материала	3	2
	Особенности обработки плодовых овощей и грибов. Требования к качеству овощей и грибов. Приемка: органолептическая оценка качества, взвешивание. Виды обработки: сортировка, калибровка, мытье, очистка. Способы и формы нарезки, их назначение. Условия и сроки хранения. Фарширование овощей.	1	2
	Лабораторная работа	2	
	1. Формы нарезки овощей, их назначение. Подготовка овощей для фарширования.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.01. 1. Выполнение технологических схем обработки овощного сырья. 2. Вычерчивание принципиальных схем оборудования для обработки, нарезки овощей.		2	
Тема 2.1. Блюда и гарниры из	Содержание учебного материала	2	2
	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из жареных овощей.	1	2

жареных овощей	<p>Правила проведения бракеража.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из жареных овощей, температура подачи.</p> <p><i>Блюда и гарниры из жареных овощей:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - картофель жареный основным способом, во фритюре, в жарочном шкафу; - лук фри; - кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные; - котлеты морковные, свекольные, картофельные; - шницель из капусты; - зразы и крокеты картофельные и др. 			
	Практическое занятие			
	1.	Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт.	1	
Тема 2.2. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей	Содержание учебного материала			2
	<p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.</p> <p>Правила проведения бракеража.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей, температура подачи.</p> <p><i>Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - капуста тушеная; - рагу из овощей; - свекла тушеная в соусе; - морковь тушеная с рисом и черносливом; - картофельная запеканка; 		1	2

	<ul style="list-style-type: none"> - рулет картофельный; - котлеты морковные, капустные, картофельные, свекольные; - шницель из капусты; - капуста, запеченная под соусом; - солянка овощная; - голубцы овощные; - помидоры, перец, кабачки, баклажаны фаршированные и др. 		
	Лабораторная работа	1	2
	1. Приготовление простых блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.		
Тема 2.3. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей	Содержание учебного материала	2	2
	<p>Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.</p> <p>Правила проведения бракеража.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, температура подачи.</p> <p><i>Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - отварные картофель, капуста, зеленый горошек, спаржа; - картофельное, морковное, свекольное пюре; - картофель в молоке; - капуста отварная с маслом или соусом; - припущенные морковь, капуста, тыква, кабачки, шпинат, щавель, зеленый горошек; - овощи, припущенные в молочном соусе и др. 	1	2
Тема 2.4. Блюда и гарниры из грибов	Содержание	3	2
	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из грибов.	1	2

	<p>Правила проведения бракеража.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из грибов, температура подачи.</p> <p><i>Блюда и гарниры из грибов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - грибы отварные со сметаной; - грибы в сметанном соусе; - грибы, тушённые с картофелем; - грибы в сметанном соусе запеченные и др. 		
	Лабораторная работа	2	
	1. Приготовление блюд и гарниров из грибов		
	Итоговая аттестация по МДК	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.01.		1	
1. Поиск информации в СМИ, поисковых системах по теме «Блюда и гарниры из овощей и грибов русской кухни» (написание реферата).			
Учебная практика		18	
Виды работ:			
1. Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.			
2. Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов.			
3. Нарезка корнеплодов и клубнеплодов.			
4. Участие в работе по первичной обработке капустных и луковых овощей.			
5. Нарезка капустных и луковых овощей.			
6. Участие в работе по первичной обработке плодовых, салатных и десертных овощей.			
7. Нарезка плодовых, салатных и десертных овощей.			
8. Первичная обработка и нарезка грибов.			
9. Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей.			
10. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.			
11. Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов, отработка			

<p>умений по сервировке, оформлению и подаче блюд.</p> <p>12. Формирование компетенций по безопасному использованию механического технологического оборудования и производственного инвентаря при первичной обработке и нарезке овощей, подготовке пряностей.</p> <p>13. Формирование компетенций по безопасному использованию теплового технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>		
Всего	17/3	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов 1-кулинарии; лабораторий 1-поваров .

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочных мест для уч-ся -26

- рабочее место для преподавателя-1

Технические средства обучения:

- компьютер

- мультимедиапроектор

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект столовой посуды,

- комплект кухонной посуды,

- рабочие столы,-

- эл. плита

- жарочный шкаф

- комплект посуды для подачи

- столовые приборы

- столовое белье

- весы

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:-

- технологическое оборудование

- посуда

- инвентарь

- картофелечистка-

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебник Н М Маслова «Кулинария» Москва 2002 г.

2. Сборник рецептур

1. Л,ППроходко «Украшение из овощей» Минск 2010г.

2. И. Степанова «Вкусная фантазия» Москва» 2006 г

Дополнительные источники:

1. Журнал «Питание и общество»

Журнал «Самобранка»

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>-Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>-Готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>-соблюдать условия хранения сырья</p> <p>- ,производить первичную обработку овощей . пряностей и приправ,</p> <p>-анализировать качество сырья по органолептическим показателям,</p> <p>-выбирать и использовать технологическое оборудование,</p> <p>-соблюдать формы нарезки овощей ,</p> <p>-подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование,</p> <p>-готовить и оформлять блюда из отварных, припущенных, жаренных, тушеных ,запеченных овощей и грибов,</p> <p>-дегустировать и оценивать качество приготовленных блюд,</p> <p>- соблюдать температурный режим при подаче.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>-защиты лабораторных и практических занятий;</p> <p>-тестирование и собеседование по темам МДК;</p> <p>-зачет по учебной практике и по каждому из разделов МДК</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать</p>	<p>Демонстрация _ интересов к будущей профессии</p> <p>-Выбор и применение методов и</p>	<p>- наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>

<p>собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты свое</p>	<p>способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов Изготовления. блюд и гарниров из овощей и грибов. _ оценка эффективности и качества выполнения.</p> <p>_решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления блюд из овощей и грибов. _самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>-выполнение практических работ</p> <p>-устный и письменный опросы</p> <p>-тестирование</p>
<p>Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных</p>	<p>_ эффективный поиск необходимой информации _ использование различных источников включая электронные.</p> <p>_ работа над подбором сырья для рецептур в программ</p> <p>_ взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения. _ поддерживать в цехах санитарное состояние.</p> <p>_ исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</p>	

<p>профессиональных знаний.</p>		
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>		

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Ардинский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«Приготовление блюд и гарниров из круп,
бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей ОППО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675« Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании профессиональной подготовке работников в области технологий приготовления кулинарных изделий при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий,

яиц, творога, теста;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего –40часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –40часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –18часов;

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;

учебной практики –18часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4.	Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		22	
МДК. 01.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			
Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых		11	
Тема 1.1. Приготовление каш	Содержание учебного материала	2	2
	<p>1. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара.</p> <p>Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.)</p> <p>Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовления каш; посуда.</p> <p>Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком.</p> <p>Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения.</p> <p>Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.</p> <p>Правила проведения бракеража.</p> <p>Каша:</p>		

		<ul style="list-style-type: none"> - гречневая каша; - рисовая каша; - пшённая каша; - манная каша; - перловая каша и др. 		
Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп	Содержание учебного материала		2	2
	1.	<p>Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из цельных круп (со сливом варочной жидкости и без слива). Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность.</p> <p>Определение степени готовности, вкусовые качества. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.</p> <p>Способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Правила проведения бракеража.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p><i>Блюда и гарниры из круп:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - котлеты и биточки рисовые, манные, пшённые, пшеничные; - пюре из бобовых (горошница); - крупеник; - пудинги; - запеканки и др. 	1	
	Лабораторная работа		2	
	2.	<p>Приготовление различных каш.</p> <p>Приготовление изделий из вязких каш в виде котлет, биточков, шницелей и других изделий.</p>		
Тема 1.3. Приготовление	Содержание учебного материала		3	2

блюды из макаронных изделий	1.	<p>Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий (производители, формы изделий и т.д.). Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макарон разными способами.</p> <p>Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление блюд из макаронных изделий.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p><i>Блюда из макаронных изделий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - макароны отварные; - макаронник; - лапшевник с творогом; - запеканки с макаронными изделиями (макароны, запечённые с сыром; макароны, запечённые с овощами и др.). 	1	2
	Лабораторная работа		2	
	1	Приготовление блюд из макаронных изделий.		
Тема 2. Приготовление блюд из яиц	Содержание учебного материала		1	2
	1.	<p>Ассортимент яичных продуктов, химический состав. Питательные свойства и значение в питании.</p> <p>Виды яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества яиц.</p> <p>Варка яйца в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую).</p> <p>Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать).</p> <p>Приготовление омлетов. Фарширование омлетов. Приготовление блюд из яиц с использованием современного оборудования.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и</p>	1	2

	<p>гарниров из яиц; температура подачи.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Правила проведения бракеража.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p><i>Блюда из яиц:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - омлет фаршированный; - омлет запечённый; - яйца, фаршированные помидором; - яичница-глазунья; - яйца на гренках; - омет натуральный жареный; - омлет паровой; - омлет смешанный; - драчена. 		
<p>Тема 3. Приготовление блюд из творога</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Творог, химический состав творога, значение в питании. Виды творога, требования к качеству.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества творога. Упаковка, хранение, проверка на доброкачественность.</p> <p>Технология приготовления блюд из творога.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из творога, температурный режим.</p> <p>Правила проведения бракеража.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	<p>3</p> <p>1</p>	<p>2</p> <p>2</p>

		<p><i>Блюда из творога:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - запеканка творожная; - сырники; - сырники с морковью; - вареники ленивые; - холодное блюдо из творога; - пудинг творожный и др. 		
	Лабораторная работа			
	1.	Приготовление блюд из яиц и творога.	2	
Тема 4. Приготовление простых мучных блюд изделий из теста			8	
Тема 4.1 Приготовление изделий из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала		1	2
	1.	<p>Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование.</p> <p>Режим выпечки блинчиков. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные, вареники, пельмени.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из бездрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p><i>Изделия:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - вареники (с различными фаршами); - пельмени; - пирог блинчатый. 		
Тема 4.2 Приготовление изделий из дрожжевого	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопарное тесто,	1	2

теста	сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из дрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>Изделия:</i> - блинчики; - блинчики фаршированные; - блины; - оладьи.		
	Лабораторная работа	3	
	1. Приготовление простых мучных блюд изделий из теста		
	Тема 4.3. Технология приготовления и оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание учебного материала	3
	1. <i>Использование различных технологий приготовления и оформления простых и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста . Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи. Запеканка из творога с тыквой, пшенная каша с тыквой, каша пшеничная с черносливом, Манная каша на клюквенном соке, шаньги сибирские, рыбник сибирский, пирожки с черемухой, овсяные, тыквенные оладьи.</i>	1	
	Лабораторная работа	2	
	1. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых,		

	<i>макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>		
Самостоятельная работа		4	
1. Поиск информации в СМИ, поисковых системах по теме ПМ (написание реферата).			
Учебная практика: Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых (приготовление каш, блюд из макаронных изделий, из творога и яиц). Подача блюд и изделий с соблюдением требований качества блюд и изделий.		18	
Всего		18/4	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ЯИЦ, ТВОРОГА»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов

1-технологии

лабораторий _1- поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочных мест для уч-ся -26
- рабочее место для преподавателя-1

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионно- программным обеспечением,
- мульти-медиапроектор

- Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: -

- комплект столовой посуды,

- комплект кухонной посуды,

- рабочие столы,-

- эл. плита

- жарочный шкаф

- комплект посуды для подачи

- столовые приборы

- столовое белье

- весы

- протирочная машина

миксер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- технологическое оборудование

- посуда

- инвентарь

- посуда для запекания

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Посуда для приготовления

- посуда для подачи

- противни

- набор ножей

- разделочные доски

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебник Г А Маслова Кулинария Москва 2002 г .

2. Сборник рецептов 2006г

Дополнительные источники:

1. Журнал « Питание и общество»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП , БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА,» (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара ,муки, молока, для приготовления блюд и гарниров	-анализировать качество поступившего сырья, -соблюдать сроки и условия хранения продуктов, -выбирать оборудование для обработки и подготовки данного сырья,	Текущий контроль: работа над рефератами; -тестирование по мемам МДК; -собеседование по темам -практический экзамен;
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы..	-изготовление и оформление простых блюд и гарниров из риса других видов круп, бобовых и кукурузы, - подбор и эксплуатация оборудования для приготовления блюд, -соблюдение технологического процесса,- -обосновывать качество приготовленных блюд, -соблюдать сроки хранения приготовлены блюд,	- - практический экзамен; - защита лабораторной работы, -тестирование по темам и разделам МДК
Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий,	-соблюдать правила хранения и подготовки макаронных изделий, -анализировать качество приготовленных блюд, - готовить и различные блюда и гарниры из макаронных изделий. -оформлять и подавать	-экспертная оценка и защита лабораторной работы, -зачет по учебной практике, - практический экзамен,

<p>Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>приготовленные блюда, -соблюдать условия и сроки хранения</p> <p>-</p> <p>-соблюдение правил подготовки сырья для приготовления блюд, - выбирать технологическое оборудование, - эксплуатировать оборудование, -готовить отварные, запеченные и жаренные блюда из яиц, -готовить и подавать отварные, жаренные и запеченные блюда из творога -соблюдать требования к качеству и сроки хранения.</p>	<p>-тестирование по темам МДК, -собеседование по разделам</p> <p>-защита лабораторных и практических занятий, -работа над рефератами, -практическая работа, -практический экзамен, -защита практической работы, -тестирование по темам МДК</p>
<p>Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>-готовить тесто для изделий с фаршем, - готовить фарши -готовить простые блюда с фаршем, -соблюдать технологию, - соблюдать условия и сроки хранения блюд из теста с фаршем.</p>	<p>-работа над рефератами - зачет по практической работе -практический экзамен, -Итоговый контроль: комплексный зачет по профессиональному модулю.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию</p>	<p>Демонстрация – интересов к будущей профессии</p> <p>– Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки</p>	<p>- оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>

<p>осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>технологических процессов Изготовления.</p> <p>блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий яиц и творога и теста.</p> <p>– оценка эффективности и качества выполнения.</p> <p>– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления блюд и гарниров из круп бобовых макаронных изделий .яиц творога теста.</p> <p>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> <p>– эффективный поиск необходимой информации</p> <p>– использование различных источников включая электронные.</p> <p>– работа над подбором сырья для рецептур в программ</p> <p>– взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения.</p> <p>– подготавливать к работе производственные цеха.</p> <p>– поддерживать в цехах санитарное состояние.</p> <p>– исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>- тестирование</p> <p>- выполнение практических работ</p> <p>- письменный и устный опросы</p>
--	--	--

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Ардинский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«Приготовление супов и соусов»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Приготовление супов и соусов»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей ОППО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675« Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании профессиональной подготовке работников в области технологий приготовления кулинарных изделий при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

приготовления основных супов и соусов;

уметь:

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

оценивать качество готовых блюд;

охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего –41час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –41час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –19часов;

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;

учебной практики –18часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление супов и соусов», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Приготовление бульонов, отваров, супов		19	
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов			
Тема 1.1. Приготовление бульонов, отваров, супов.	Содержание	10	
	Характеристика супов. Правила варки супов. Бульоны. Щи. Технология приготовления. Борщи. Технология приготовления. Рассольники. Технология приготовления. Солянки. Технология приготовления. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Технология приготовления. Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Технология приготовления. Супы молочные. Технология приготовления. Супы-пюре. Технология приготовления. Прозрачные супы. Технология приготовления. Сладкие супы. Технология приготовления. Холодные супы. Технология приготовления. Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения супов. Техника безопасности при использовании теплового оборудования.	4	2
	Практические занятия		
	Приготовление щей	2	2
	Приготовление борщей	2	2

	Приготовление супов	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1 Работа с базами данных, библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет».		2	
Раздел ПМ 2. Приготовление соусов		9	
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов		9	
Тема 2.1. Приготовление соусов.	Содержание	9	2
	Классификация соусов. Мучные пассировки и бульоны для соусов. Соус красный основной. Соусы белые на мясном бульоне. Соусы белые на рыбном бульоне. Соусы грибные. Соусы молочные. Соусы сметанные. Смеси масляные. Соусы холодные. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов и сроки хранения.	3	
	Лабораторные работы		
	1 Приготовление блюда: «Соус луковый».	1	
	2 Приготовление блюда: «Соус молочный сладкий».	1	
	3 Приготовление блюда: «Соус сметанный с луком».	1	
	4 Приготовление блюда: «Соус майонез».	1	
	5 Приготовление блюда: «Маринад овощной с томатом».	1	
6 Приготовление блюда: «Соус яблочный» и «Соус абрикосовый».	1		
			2

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2 Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов по итогам их выполнения и подготовка к их защите с использованием электронного слайдового сопровождения	2	
Итого	19/4	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов _1- спецтехнологии; лабораторий _1-поваров

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

_ посадочных мест для уч-ся -26

-рабочее место для преподавателя-1

Технические средства обучения:

_ - компьютер с лицензионно- программным обеспечением,

- мульти-медиапроектор

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: _

- комплект кухонной посуды,

-рабочие столы,-

- эл. плита

- жарочный шкаф

- комплект посуды для подачи

- столовые приборы

- столовое белье

- весы

-протирочная машина

-миксер

-мясорубка

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: _

-технологическое оборудование

- посуда

-инвентарь

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

3. Учебник А Н Маслова 2002 г Кулинария

3. Сборник рецептов 2006 г.....

4.

Дополнительные источники:

2. Л,ППроходко...»Украшение из овощей» Минск 2010г.

3. И. Степанова «Вкусная фантазия» Москва» 2006 г.....

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И
СОУСОВ»
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бульоны и отвары	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдать правила обработки сырья -соблюдать сроки хранения сырья -выбирать технологическое оборудование - эксплуатировать оборудование -готовить бульоны , отвары -соблюдать технологический процесс варки 	<ul style="list-style-type: none"> -Текущий контроль -практическая работа -практическая работа -письменное тестирование -экспертная оценка выполнения практического задания -работа с рефератом
Готовить простые супы	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдать технологию приготовления -соблюдать температурный режим при варке - условия хранения и реализации -оценивать качество готовой продукции органолептическим способом 	<ul style="list-style-type: none"> -тестовый контроль -письменная работа -собеседование -лабораторная работа
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	<ul style="list-style-type: none"> -готовить отдельные полуфабрикаты для соусов -готовить корни и овощи -готовить коричневый бульон -готовить гарниры для соусов -оценивать качество органолептическим методом - эксплуатировать оборудование 	<ul style="list-style-type: none"> -зачет по производственной практике и по каждому из разделов МДК
Готовить простые холодные и горячие соусы.	<ul style="list-style-type: none"> -выбирать посуду и инвентарь -соблюдать правила хранения и подготовки сырья -соблюдать технологию приготовления -соблюдать условия и сроки хранения 	<ul style="list-style-type: none"> ;

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных

компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>Демонстрация _ интересов к будущей профессии</p> <p>_ Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов</p> <p>В приготовлении супов и соусов.</p> <p>_ оценка эффективности и качества выполнения.</p> <p>_ решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления супов и соусов. .</p> <p>_ самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> <p>_ эффективный поиск необходимой информации</p> <p>_ использование различных источников включая электронные.</p> <p>_ работа над подбором сырья для рецептур в программе.</p> <p>_ взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения.</p> <p>_ подготавливать к работе производственные цеха.</p> <p>_ поддерживать в цехах санитарное состояние.</p> <p>_ исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>- оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>-</p>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Ардинский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«Приготовление блюд из рыбы»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление блюд из рыбы»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей ОППО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675« Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего –41час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –41час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –19часов;
самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;
учебной практики –18часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд из рыбы», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы			
МДК 04.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			
Тема 1.Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала	4	2
	Организация работы рыбного цеха. Правила техники безопасности Обработка рыбы, технологический процесс, основные виды нарезки Полуфабрикаты : ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Рубленая масса : рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.	2	
	Практические занятия	2	2

	<p>Подбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования</p> <p>Органолептическая оценка качества рыбного сырья.</p> <p>Приемы обработки способы нарезки рыбы, приготовление полуфабрикатов</p> <p>Приемы приготовления котлетной и рубленой массы и полуфабрикаты из нее.</p>		
Тема 2. Рыбные блюда	Содержание	15	2
	<p>Организация работы горячего цеха, при приготовлении блюд из рыбы. Правила техники безопасности</p> <p>Значение в питании, классификация</p> <p>Отварные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения</p> <p>Жареные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения</p> <p>Запеченные блюда из рыбы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения</p> <p>Блюда из рыбной котлетной массы, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения</p>	3	
	Практические занятия	12	3
1	«Приготовление блюд из отварной рыбы»	3	
2	«Приготовление блюд из жареной рыбы»	3	
3	«Приготовление блюд из запеченной рыбы»	3	
4	«Приготовление блюд из рыбной котлетной массы»	3	

Самостоятельная работа при изучении раздела 1 и МДК 02.01. ПМ.02.	4	
Тема заданий		
1. Составление схем планирования горячего и рыбного цехов.	2	
3. Составление технологических карт с перерасчетом количества порций по теме	2	
Учебная практика	18	
Виды работ		
1. Очистка рыбы, потрошение, удаление жабр, плавников.	2	
2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2	
3. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее	2	
4. Технология приготовления блюд из отварной рыбы.	2	
5. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.	2	
6. Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	2	
7. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.	2	
8. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	2	
9. Органолептическая оценка качества горячих рыбных блюд. Их оформление и отпуск.	2	

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов -1- спецтехнологии; лабораторий -поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочных мест для уч-ся -26
- рабочее место для преподавателя-1

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионно- программным обеспечением,

- мульти-медиапроектор

-

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

комплект кухонной посуды,

- рабочие столы,-
- эл. плита
- жарочный шкаф
- комплект посуды для подачи
- столовые приборы
- столовое белье
- весы
- протирачная машина
- миксер
- мясорубка
- рыбочистка
- посуда для запекания

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ»ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ.» (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить обработку рыбы с костным скелетом	-выполнение операций по первичной обработке рыбы -соблюдение правил хранения и	-собеседование по темам МДК -письменная

<p>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>	<p>подготовки сырья</p> <p>-определение качества поступившего сырья</p> <p>- выбирать и эксплуатировать оборудование</p> <p>-соблюдать сроки хранения полуфабрикатов</p> <p>-выбирать оборудование и инвентарь</p> <p>-соблюдать санитарные требования при приготовлении</p> <p>-считать процент отходов при обработке рыбы</p> <p>-выбирать оборудование и инвентарь</p> <p>-эксплуатировать оборудование</p> <p>-соблюдать технологию приготовления</p> <p>-соблюдать температурный режим</p> <p>-оформлять приготовленные блюда</p> <p>-проверять качество органолептическим методом</p> <p>-соблюдать сроки хранения рыбных блюд</p>	<p>работа</p> <p>-лабораторная работа</p> <p>-работа с рефератом</p> <p>-тестовый контроль</p> <p>-защита лабораторной работы</p> <p>-практическая работа</p> <p>-тестирование и собеседование по темам МДК</p> <p>-итоговый контроль и комплексный экзамен по профессиональному модулю</p>
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и</p>	<p>Демонстрация _ интересов к будущей профессии</p> <p>_ Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов</p> <p>Приготовление блюд из рыбы..</p>	<p>- оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>-</p>

<p>коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>– оценка эффективности и – решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления блюд из рыбы.</p> <p>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> <p>– эффективный поиск необходимой информации</p> <p>– использование различных источников включая электронные.</p> <p>– работа над подбором сырья для рецептов в программ</p> <p>– взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения.</p> <p>– подготавливать к работе производственные цеха.</p> <p>– поддерживать в цехах санитарное состояние.</p> <p>– исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</p>	
--	---	--

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Ардинский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей ОППО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675« Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproдуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего –41час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –41час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –19часов;

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;

учебной практики –18часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку п/ф из мяса, мясных продуктов, домашней птицы
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных п/ф из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			
МДК. 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			
Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы			
Тема 1.1. Обработка сырья	Содержание учебного материала	1	2
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины. Обработка мясных субпродуктов. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья.	1	2
Тема 1.2. Приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	1	2
	Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов.	1	2

	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса.			
Тема 1.3. Приготовления полуфабрикатов домашней птицы	Содержание учебного материала	2	2	
	Общие приемы приготовления полуфабрикатов из птицы. Последовательность выполнения технологических операций. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы.	1	2	
	Практическое занятие	1		
	1. Составление схем и технологических карт для блюд из мяса и домашней птицы.			
	Самостоятельная работа - Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации блюд из мяса и домашней птицы». - Составление технологических карт. - Разработка новых видов блюд. - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам.	2		
Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.				
Тема 2.1 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала	3	2	
	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	2	

	<p>Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.</p> <p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Ассортимент.</p> <p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Ассортимент.</p>			
	Практическое занятие	2		
	1. Составление схем и технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, в том числе субпродуктов. Решение задач.			
Тема 2.2 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы	Содержание учебного материала	2	2	
	<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы.</p> <p>Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из птицы. Ассортимент.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. Ассортимент.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Ассортимент.</p>	1	2	
	Практическое занятие	1		
	1. Составление схем и технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, в том числе субпродуктов, и птицы. Решение задач.			
	Самостоятельная работа	1		
	1. - Составление технологических карт. - Разработка новых видов блюд. - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам.			

Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов				
Тема 3.1 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	Содержание учебного материала	3	2	
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины Отварные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Жареные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Тушеные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Запеченные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд.	1		
	Лабораторная работа	2		
	1 Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины	2		
Тема 3.2 Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов	Содержание учебного материала	2	2	
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из субпродуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов. Отварные блюда из субпродуктов. Жареные блюда из субпродуктов. Тушеные блюда из субпродуктов.	1	2	
			2	
			2	
			2	

	Запеченные блюда из субпродуктов. Лабораторная работа	1		
	1. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов			
	Самостоятельная работа	1		
	- Составление схем. - Составление технологических карт.			
Раздел 4.				
Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы				
Тема 4.1	Содержание учебного материала	3	2	
Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы. Требование к качеству и оформлению блюд из птицы.	1	2	
	Лабораторная работа	2	3	
	Приготовление и оформление блюд из домашней птицы			

<p>Учебная практика Виды работ: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд; приготавливать и оформлять блюда из говядины, свинины, баранины (приготовление отварных, жаренных, запеченных, тушеных блюд). подача блюд с соблюдением требований качества блюд. .</p>	<p>18</p>	
<p>Всего</p>	<p>19/4</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса домашней птицы»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов _спецтехнологии-1; лабораторий _поваров_-1.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочных мест для уч-ся -26
- рабочее место для преподавателя-1

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионно- программным обеспечением,
- мультимедиапроектор

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: _

- комплект кухонной посуды,
- рабочие столы,-
- эл. плита
- жарочный шкаф
- комплект посуды для подачи
- столовые приборы
- столовое белье
- весы
- протирочная машина
- миксер
- мясорубка
- рыбочистка
- посуда для запекания
- поварские иглы
- разрубочный стол

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- набор ножей
- разделочные доски
- поварские иглы
- мясорубка

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И
ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Производить подготовку полуфабрикатов из мясных продуктов, и домашней птицы.</p> <p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<p>Определять качество поступившего сырья.</p> <p>Производить первичную обработку птицы, мяса и мясных продуктов.</p> <p>выполнение операций по первичной обработке мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>-соблюдение правил хранения и подготовки сырья</p> <p>-определение качества поступившего сырья</p> <p>- выбирать и эксплуатировать оборудование</p> <p>-соблюдать сроки хранения полуфабрикатов</p> <p>-выбирать оборудование и инвентарь</p> <p>-соблюдать санитарные требования при приготовлении</p> <p>-считать процент отходов</p> <p>-подбирать посуду и инвентарь для приготовления и подачи блюд из мяса</p> <p>-готовить и оформлять блюда из натуральных и панированных полуфабрикатов,</p> <p>-готовить и оформлять блюда из порционных и мелкокусковых полуфабрикатов,</p> <p>- подбирать гарниры и соусы к ним</p> <p>-готовить и оформлять блюда из отварной и жареной птицы</p> <p>-рубить птицу на порции,</p> <p>-соблюдать условия и сроки</p>	<p>Выполнение лабораторной работы</p> <p>-собеседование по темам МДК</p> <p>-практическая работа</p> <p>-тестирование</p> <p>-тестирование</p> <p>-лабораторная работа</p> <p>- работа над рефератом</p> <p>-тестовый контроль</p> <p>-</p> <p>практическая работа</p> <p>-собеседование по темам МДК</p> <p>-тестовый контроль</p> <p>-практическая работа</p> <p>-работа над рефератом</p> <p>-итоговый</p>

	хранения готовых блюд из птицы.	контроль и комплексный экзамен по темам МДК
--	---------------------------------	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной</p>	<p>Демонстрация _ интересов к будущей профессии</p> <p>_ Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов . Приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>_ оценка эффективности и _ решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов</p> <p>_ самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> <p>_ эффективный поиск необходимой информации</p> <p>_ использование различных источников включая электронные.</p> <p>_ работа над подбором сырья для рецептур в программ</p>	<p>- оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>-</p>

<p>деятельности .</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>– взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения.</p> <p>– подготавливать к работе производственные цеха.</p> <p>– поддерживать в цехах санитарное состояние.</p> <p>– исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</p> <p>Качества выполнения.</p> <p>.</p>	
--	---	--

**Республики Марий Эл
«Ардинский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«Приготовление холодных блюд и закусок»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление холодных блюд и закусок»,

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей ОППО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675« Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего –41час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –41час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –19часов;

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;

учебной практики –18часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление холодных блюд и закусок», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			
МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			
Тема 1. 1. Подготовка гастрономических продуктов	Содержание учебного материала 1. Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов (овощей и грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясопродуктов и субпродуктов и др.). Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств продуктов.	1 1	2 2
Тема 1.2. Организация работы и оборудование при приготовлении холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала 1. Организация работы в холодном цехе при приготовлении холодных блюд и закусок. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	2 2	2 2

		Оценка качества холодных блюд и закусок. Нормативно-техническая документация. Правила проведения бракеража.		
Тема 1. 3. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Содержание учебного материала		4	2/3
	1.	Нарезка гастрономических продуктов порциями. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов. Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.	2	2 2
	Лабораторная работа		2	3
		Приготовления и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		
Тема 1. 4. Приготовление и оформление салатов	Содержание учебного материала		5	2/3
	1	Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.	2	2
	Лабораторная работа		3	3
	1.	Использование различных технологий приготовления и оформления салатов.		
Тема 1. 5. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд	Содержание учебного материала		3	2/3
	1.	Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд.	1	2

		Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.		
		Лабораторная работа	2	
	1.	Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок		3
Тема 1. 6. Оформление холодных блюд и закусок		Содержание учебного материала	4	2
	1.	<i>Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок на основе продуктов региона и особенностей их приготовления в регионе. Способы сервировки и варианты оформления.</i>	2	2 3
		Лабораторная работа	2	
	1.	Приготовление холодных блюд и закусок		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 06. Составление инструкционных и технологических карт. Составление технологических схем.			4	
Учебная практика Виды работ: 1. Подготовка гастрономических продуктов 2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: - бутербродов; салатов из сырых овощей: салат из свежих, соленых огурцов, помидоров, редиса, лука, свежей и квашеной капусты, моркови, редьки; - салатов из вареных овощей: салат картофельный, салат мясной, салат столичный, салат рыбный, - винегрета, свекольной и морковной икры; холодных рыбных блюд и закусок: - килька, хамса с луком; - сельдь натуральная, - сельдь с гарниром; - рыба под маринадом; холодных блюд и закусок из мяса: - мясное ассорти;			18	

- отварное мясо с гарниром; - паштет из печени.		
Всего	19/4	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов _-1- спецтехнологии ; лабораторий _-1- поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета - посадочных мест для учащихся -26

-рабочее место для преподавателя-1

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионно- программным обеспечением,

-мульти-медиапроектор

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории -_ комплект кухонной посуды,

-рабочие столы,-

- эл. плита

- жарочный шкаф

- комплект посуды для подачи

- столовые приборы

- столовое белье

- весы

-протирочная машина

-миксер

-креманки

-салатницы

-вазы

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК» (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бутерброды и холодные закуски порциями.	-подготавливать хлеб и гастрономические продукты, -проводить обработку и подготовку гастрономических продуктов, -нарезать гастрономические продукты, -оформлять и подавать	-собеседование по теме, -лабораторная работа, -практическая работа, - практическая

Готовить и оформлять салаты.	бутерброды и холодные закуски, -подбирать посуду для подачи	работа, -тестирование,
Готовить и оформлять простые холодные закуски	-подготавливать сырье для салатов -нарезать и оформлять салаты, -подбирать посуду для подачи.	- письменная работа, - лабораторная работа,
Готовить и оформлять простые холодные блюда.	-подготавливать сырье для закусок, - соблюдать санитарные правила при приготовлении -оформлять приготовленные закуски	-защита лабораторной работы, -собеседование,
	-подбирать посуду для приготовления и подачи, -нарезать продукты, -оформлять и подавать холодные блюда, -соблюдать условия и сроки хранения.	-письменная работа -лабораторная работа, - работа с рефератом,итоговый контроль по теме.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>Демонстрация _ интересов к будущей профессии</p> <p>_ Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов в приготовлении холодных блюд и закусок.</p> <p>_ оценка эффективности и _ решение стандартных и нестандартных</p>	<p>- оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>-</p>

<p>Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> <p>– эффективный поиск необходимой информации</p> <p>– использование различных источников включая электронные.</p> <p>– работа над подбором сырья для рецептур в программ</p> <p>– взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения.</p> <p>– подготавливать к работе производственные цеха.</p> <p>– поддерживать в цехах санитарное состояние.</p> <p>– исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</p> <p>качества выполнен</p>	
---	--	--

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Ардинский профессиональный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«Приготовление сладких блюд и напитков»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление сладких блюд и напитков»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей ОППО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675« Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего –35час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –35час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –19часов;

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;

учебной практики –12часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление сладких блюд и напитков», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков		35	
МДК 07. 01. Технология приготовления сладких блюд и напитков			
Тема 1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд	Содержание учебного материала	7	2
	1. Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству сладких блюд и напитков.	3	2
	Лабораторное занятие	4	3
	1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд: кисель, компот из свежего и переработанного сырья, желе, мусс, самбук, крем, горячие жареные и запеченные сладкие блюда		
Тема 2. Приготовление холодных и горячих	Содержание учебного материала	6	2
	1. Классификация холодных и горячих напитков.	3	2

напитков		<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления.</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления.</p> <p>Правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков. Требования к качеству напитков.</p>		
	Лабораторное занятие			
	1.	Приготовление холодных и горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад, фруктово-ягодные, молочный прохладительный напиток с джемом или вареньем, молочный коктейль, айс-крим, фраппе и флиппы, плодово-ягодный сироп, сок (в ассортименте)	3	
<i>Тема 3. Особенности приготовления сладких блюд и напитков кухни Сибири</i>	Содержание учебного материала		6	2
	1.	<i>Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск сладких блюд, горячих и холодных напитков в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения.</i> -сбитень -взвар - морс из клюквы и брусники.	3	2
	Лабораторное занятие		3	
	1.	<i>Приготовление сладких блюд и напитков кухни Сибири</i>		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.07. 1. Составить структурную таблицу «Классификация сладких блюд», «Классификация напитков». 2. Составление алгоритмов обработки и приготовления 3. Составление инструкционных карт 4. Составление технологических схем			4	
Учебная практика Виды работ:			12	

<p>1. Приготовление холодных сладких блюд: из свежих плодов и ягод; компотов; киселей, желе: муссы; самбуки; кремы.</p> <p>2. Приготовление холодных сладких блюд: муссы; самбуки; кремы.</p> <p>3. Приготовление жареных горячих сладких блюд: блинчики с вареньем; гречки с плодами; яблоки в тесте.</p> <p>4. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада с учетом способов оформления и отпуска.</p> <p>5. Приготовление холодных напитков: чай холодный, кофе гляссе, коктейли молочные, напитки молочные с джемом (вареньем), флипы, фраппе, айс-кримы.</p>		
Всего	19/4	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ» ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов -1- спецтехнологии , лабораторий _-1-поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочных мест для уч-ся-26
- рабочее место для преподавателя -1

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионно-програмным

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посуда для приготовления
- посуда для подачи
- миксер
- кофейный сервиз
- чайный сервиз
- креманки
- мелкие тарелки
- вазы для подачи фруктов

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- _ посуда для приготовления
- посуда для подачи
- миксер
- кофейный сервиз
- чайный сервиз
- креманки
- мелкие тарелки
- вазы для подачи фруктов

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ» (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	-подготавливать продукты для сладких блюд, -подбирать посуду для приготовления и подачи, -соблюдать технологию приготовления, -соблюдать температурный	-устный опрос -лабораторная работа, - работа с тестами, -собеседование,

Готовить простые горячие напитки	режим, -соблюдать технологию при приготовлении горячих напитков, -подбирать посуду для подачи, -соблюдать температурный режим,	-практическая работа, -работа над сфератами,
Готовить и оформлять простые холодные напитки.	- соблюдать технологию приготовления холодных напитков, -подбирать посуду для подачи, -оформлять простые холодные напитки.	-собеседование, -итоговый контроль и комплексный экзамен по МДК

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>Осуществлять поиск информации необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности .</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Демонстрация _ интересов к будущей профессии</p> <p>_ Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов в приготовлении сладких блюд и напитков.</p> <p>_ оценка эффективности и решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления сладких блюд и напитков..</p> <p>_ самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> <p>_ эффективный поиск</p>	<p>- оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>-</p>

<p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>необходимой информации</p> <ul style="list-style-type: none"> _ использование различных источников включая электронные. _ работа над подбором сырья для рецептур в программ _ взаимодействие с обучающимися и мастерами в ходе обучения. _ подготавливать к работе производственные цеха. _ поддерживать в цехах санитарное состояние. _ исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний. 	
---	---	--

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Ардинский профессиональный техникум»**

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональной подготовке (повышению квалификации) по профессии
16675 Повар**

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения «Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов»

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю
Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 35 вопросов.
Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 35 баллов

2 задание- 15 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов
«Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:

О.С.Ермакова

Профессиональные компетенции

ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 35 вопросов.

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

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант № 1.

1. Корнеплод -

- а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. Кольраби – овощ

- а) капустный; б) луковый; в) пряный.

3. Стручковый перец относится к _____ группе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

- а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

- а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

6. Корнеплод, содержащий каротин -

- а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

- а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики.

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

- а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;
б) длина 3-4 см, сечение 1 см;
в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

- а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный

- а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.

12. Очищают от кожицы редис

- а) красный; б) белый.

13. Для приготовления маринада морковь нарезают

- а) кубиками; б) брусочками; в) соломкой.

14. Разрезав брусочки моркови, получают

- а) кубики; б) дольки; в) соломку.

15. Шашки – форма нарезки

- а) репчатого лука; б) белокочанной капусты; в) свеклы.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

- а) соломкой; б) шашками; в) дольками.

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- 1) кольца; а) для крупяных супов, фаршей;
2) полукольца; б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд;
3) дольки; в) для супов, соусов;
4) крошка; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

18. Перезрелые помидоры используют

- а) для салатов; б) для фарширования; в) для приготовления супов.

19. Ромбиками нарезают

- а) свежие огурцы; б) соленые огурцы; в) стручковый перец.

20. В воде хранят

- а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

- а) с открытой крышкой; б) с закрытой крышкой.

22. Большая продолжительность варки

- а) на пару; б) в воде.

23. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- а) горячим; б) теплым; в) остывшим.

24. Для варки в молоке, картофель нарезают

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.

25. При температуре 170-180° С овощи жарят

- а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

26. Для жарки из отварного, картофель нарезают

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.

27. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

- а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.

28. Картофельные зразы

- а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают.

29. Не добавляют манную крупу в котлеты

- а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.

30. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму

- а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.

31. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

- а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

32. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся

- а) при припускании; б) при варке.

33. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

- а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.

34. Температура отпуска горячих овощных блюд –

- а) не ниже 55°C; б) не ниже 65°C; в) не ниже 74°C.

35. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня

- а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в)
тушеные овощи.

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание № 1

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 № 2

На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

Задание № 3

Вам предстоит приготовить грибы в сметанном соусе. Но на предприятии общественного питания нет свежих грибов, есть только консервированные. Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?

Задание № 4

Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

Задание № 5

Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?

Задание № 6.

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 № 7

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 № 8

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?

Задание № 9

Повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?

Задание № 10

Вам предстоит приготовить картофельный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Можно ли картофельному рулету придать нетрадиционный вид?

Задание № 11

На раздаче оказались порции картофельной запеканки, края которой имеют неровные срезы, поверхность со вздутиями, темного цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Каково кулинарное использование картофельной запеканки?

Задание № 12

В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Как подготовить такую капусту для приготовления блюд? Перечислите формы нарезки белокочанной капусты и их кулинарное использование.

Задание 13

Вам предстоит приготовить капустные котлеты. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Каково кулинарное использование капустных котлет?

Задание 14

При жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?

Задание № 15

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 16

В меню предприятия общественного питания имеется блюда «Капуста тушеная». Выяснив у повара, что блюдо приготовлено из свежей капусты, посетитель просит приготовить ему блюдо из квашеной капусты. Изменится ли состав блюда при замене свежей капусты на квашеную? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска готового блюда.

Задание № 17

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 18

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Голубцы овощные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 19

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Помидоры фаршированные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 20.

Вы работаете на раздаче. В конце дня остались не реализованы несколько порций тушеного овощного блюда. Как вы поступите в данном случае? Что вы предпримете, чтобы оставить оставшееся блюдо на следующий день?

Задание № 21

Вы работаете поваром, готовите овощные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите правила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

III. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 35 вопросов.
Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 35 баллов

2 задание- 15 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов
«Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила

О.С.Ермакова

Профессиональные компетенции

ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 35 вопросов.

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

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант № 2.

1. Корнеплод –

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

2. Брокколи – овощ

а) плодовой; б) капустный; в) десертный.

3. Чечевица относится к _____ подгруппе плодовых овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.

6. Каротин содержится

а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1) Распределение по качеству; а) калибровка;
2) Распределение по размерам; б) сортировка;
3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;

4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка.

8. Не является сложной формой нарезки картофеля

а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

а) длина 4-5 см, сечение 1 см;
б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;
в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

12. Не очищают от кожицы редис

а) красный; б) белый.

13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

14. Ломтики картофеля можно получить

а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

15. Шашки – форма нарезки

а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

а) шашками; б) соломкой; в) дольками.

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;
2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;
3) крошка; в) для соусов, супов;
4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

18. Ромбиками нарезают

а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.

19. Перезрелые помидоры используют

а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.

20. В воде хранят

а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?

а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный

- а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

26. При температуре 250-280° С овощи

- а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

27. В каком случае капуста тушенная получается очень жидкой консистенции?

- а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.

28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

- а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

29. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

- а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

30. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:

сортируют по размеру и степени зрелости → промывают → вырезают место прикрепления плодоножки.

- а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

31. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют

- а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

- а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

33. Фаршированные овощи

- а) варят; б) запекают; в) жарят.

34. Морковь пассеруют

- а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.

35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

- а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание № 1

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 № 2

На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

Задание № 3

Вам предстоит приготовить грибы в сметанном соусе. Но на предприятии общественного питания нет свежих грибов, есть только консервированные. Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?

Задание № 4

Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

Задание № 5

Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?

Задание № 6.

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 № 7

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 № 8

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?

Задание № 9

Повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?

Задание № 10

Вам предстоит приготовить картофельный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Можно ли картофельному рулету придать нетрадиционный вид?

Задание № 11

На раздаче оказались порции картофельной запеканки, края которой имеют неровные срезы, поверхность со вздутиями, темного цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Каково кулинарное использование картофельной запеканки?

Задание № 12

В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Как подготовить такую капусту для приготовления блюд? Перечислите формы нарезки белокочанной капусты и их кулинарное использование.

Задание 13

Вам предстоит приготовить капустные котлеты. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Каково кулинарное использование капустных котлет?

Задание 14

При жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?

Задание № 15

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 16

В меню предприятия общественного питания имеется блюда «Капуста тушеная». Выяснив у повара, что блюдо приготовлено из свежей капусты, посетитель просит приготовить ему блюдо из квашеной капусты. Изменится ли состав блюда при замене свежей капусты на квашеную? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска готового блюда.

Задание № 17

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 18

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Голубцы овощные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 19

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Помидоры фаршированные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 20.

Вы работаете на раздаче. В конце дня остались не реализованы несколько порций тушеного овощного блюда. Как вы поступите в данном случае? Что вы предпримете, чтобы оставить оставшееся блюдо на следующий день?

Задание № 21

Вы работаете поваром, готовите овощные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите правила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

32	А	32	В
33	В	33	Б
34	Б	34	А
35	А	35	В

Критерии оценивания решения ситуационной задачи –

На **15 баллов** 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 овощных блюд и гарниров.

10-14 баллов выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

5-9 баллов 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.

Менее **5 баллов** 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.

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Освоенные знания	Критерии оценки 0 - критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Знать ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;	
Знать характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;	
Знать технику обработки овощей, грибов, пряностей;	
Знать способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;	
Знать температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;	
Знать правила проведения бракеража;	
Знать способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;	

Знать правила хранения овощей и грибов;	
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования	

Освоенные умения	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Уметь проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;	
Уметь выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;	
Уметь обрабатывать различными методами овощи и грибы;	
Уметь нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;	
Уметь охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;	

Освоенные ПК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Выполнение проверки качества обработанных овощей и грибов перед нарезкой и формовкой;	
	Осуществление нарезки корнеплодов и клубнеплодов соломкой, крупными и мелкими брусочками, крупными и мелкими кубиками, кружочками, ломтиками, дольками;	
	Выполнение нарезки капустных овощей соломкой, шашками, кубиками, крупными дольками;	

	Осуществление нарезки луковичных овощей соломкой, кубиками и очень мелкими кубиками, дольками, кольцами и полукольцами;	
	Выполнение нарезки томатных и тыквенных овощей ломтиками, кубиками, дольками, кружочками;	
	Формование овощей в виде бочонка, крупного шарика, орешка, стружки, чесночка;	
	Осуществление процесса очистки помидоров от кожицы, семян и жидкости;	
	Подготовка овощей и грибов для фарширования;	
	Формование и нарезка грибов ломтиками и кубиком;	
	Выполнение нарезки и измельчения овощей с помощью терок и механических приспособлений;	
	Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов для последующего использования;	
	Выполнение процесса хранения нарезанных и формованных овощей и грибов в охлажденном и мороженом виде.	
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Осуществление проверки качества и соответствия предварительно подготовленных традиционных видов овощей для использования в приготовлении простых блюд;	
	Ведение технологического процесса бланширования овощей;	
	Выполнение варки целиком неочищенных овощей в воде;	
	Выполнение технологической последовательности варки очищенные овощи в воде;	
	Владение технологией жарки овощей натуральных и в панировке во фритюре;	

	Выполнение технологической последовательности запекания овощей в кожице и фольге;	
	Прогревание консервированных овощей;	
	Демонстрация навыков протирания овощей ручным и механическим способом;	
	Осуществление технологического процесса смешивания протертых овощей с другими ингредиентами;	
	Приготовление на пару замороженных овощей (без предварительного размораживания);	
	Владение приемами определения степени готовности простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и их вкусовые качества;	
	Владение приемами порционирования, сервировки и оформления простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей для подачи;	
	Выдерживание температуры подачи простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей;	
	Осуществление хранения приготовленных овощей и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции.	

Освоенные ОК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной направленности, предметного кружка	
ОК 2. Организовывать	Планирование и осуществление	

собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	выполнения профессиональных задач	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и доказывать собственные суждения; Соблюдение профессиональной этики поведения; Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам; Соблюдение культуры речи.	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Содержание рабочих мест в соответствии с требованиями к безопасности работ; Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов; Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; Правильность эксплуатации технологического оборудования	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением	Заданиями не предусмотрено.	

полученных профессиональных знаний (для юношей).		
--	--	--

Комплект контрольно-оценочных средств Приготовление блюд из рыбы

ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения «Приготовление блюд из рыбы»

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю
Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.
Часть Б – содержит ситуационную задачу
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 20 баллов

2 задание- 30 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов

«Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:

О.С.Ермакова

Профессиональные компетенции

ПК 4.1	Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 20 минут.

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа

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. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь; б) маринка; в) ставрида.

5. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

а) сом, зубатка, угольная, камбала; б) судак, сом, сабля; в) нототения, треска, хек.

Допишите предложения.

6. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию _____ она превосходит мясо.

7. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие _____ значительно повышает его ценность.

8. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к _____ и _____ в питании пожилых людей.

9. Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон и способствуют _____.

10. Дополните следующую схему недостающими данными.



Допишите предложения.

11. Припускают рыбу, обладающую... .Припускание дает возможность сохранить в рыбе ... и ее форму.

12. Порционные куски рыбы заливают ... водой, плотно закрывают крышкой, нагревают до кипения и ... температуры не ниже 80 °С.

13. Порционные куски отпускают в горячем виде или хранят на мармите в бульоне, закрыв посуду крышкой, не более ... мин.

14. Для жарки рыбы используют растительное масло, а также

Выберите правильный вариант ответа.

15. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?

а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40\text{ }^{\circ}\text{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде; б) белки свертываются; в) глютин при охлаждении образует желе.

16. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?

а) 75, 100, 125; б) 100, 125, 150; в) 200.

17. Как определить готовность жареной рыбы?

а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков; б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части; в) по вкусу, по внешнему виду.

18. Какие питательные вещества содержатся в рыбе?

а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества; б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D; в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.

19. Почему рыбу варят и припускают при $t = 85\text{... }90\text{ }^{\circ}\text{C}$?

а) порционные куски рыбы сохраняют форму; б) бульоны остаются прозрачными; в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно.

20. С какой целью при варке и припускании рыбы в бульон добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?

а) повышают витаминную активность; б) улучшают вкус и запах; в) улучшают цвет.

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

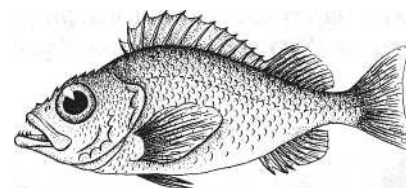
Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Задание *

Вы работаете в рыбном цехе. В цех поступил свежемороженый окунь.



1. В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?
2. Как разделяют рыбу на филе с кожей?
3. Как нарезают филе с кожей на порционные куски для жаренья основным способом?
4. Какой вид панировки используют для полуфабрикатов из рыбы?
5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению рыбных полуфабрикатов.
5. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рыбных полуфабрикатов.
6. Правила т/б при работе в рыбном цехе.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю
Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.
Часть Б – содержит ситуационную задачу
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 20 баллов

2 задание- 30 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов
«Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:

О.С.Ермакова

Профессиональные компетенции

ПК 4.1	Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 20 минут.

Вариант № 2.

Выберите правильный вариант ответа

1. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом); б) целиком; в) разделяют на филе.

2. Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?

а) целиком; б) кругляшом (порционным куском); в) разделяют на филе.

3. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

а) целиком; б) кругляшом (порционным куском); в) разделяют на филе.

4. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга; б) щука, навага, линь; в) камбала, треска, сайда.

5. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро переключают в холодную воду?

а) линь; б) камбала; в) судак.

Допишите предложения.

6. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и

7. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь _____

8. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее _____

9. К _____ тощим рыбам относят треску, _____

10. Заполните таблицу недостающими сведениями.

Способ размораживания	Рыба	Продолжительность размораживания и особенность обработки, потери массы
На воздухе	Все виды филе, крупная рыба, осетровые, сомовые, нототения и тушки специальной разделки	Не разворачивая бумагу. Крупные блоки — 24 ч. Рыбу — 4... 10 ч. Потери массы 2 %
В воде	Чешуйчатая и бесчешуйчатая Мелкая Крупная	
Комбинированный	Сквама Скумбрия Ставрида Батгерфиш	
Можно не размораживать	Навага, _____ _____	Легче обрабатывать, меньше отходов, не деформируются, сохраняют пищевые вещества

Допишите предложения.

11. Для припускания подготовленную рыбу укладывают в рыбный котел, снабженный решеткой. Звенья и ... рыбу закрепляют на решетке.

12. Звенья на решетку кладут кожей Рыбу целую — брюшком Порционные куски — кожей ... или той частью, где была кожа.

13. Для припускания порционные куски рыбы нарезают под углом 30°, чтобы получить плоские, широкие куски, удобные для ... в малом количестве жидкости. Бульоны от припускания рыбы процеживают и используют для приготовления соусов при отпуске.

14. Жареная рыба имеет ярко выраженный ..., за счет образующейся на поверхности поджаристой корочки.

Выберите правильный вариант ответа.

15. За счет чего при варке и жарке рыбы происходит изменение ее массы и объема?

а) за счет денатурации белков; б) перехода коллагена в глютин; в) уплотнения белков и выделения воды.

16. На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке?

а) на 18...20; б) 15...20; в) 20...25.

17. Что улучшается в бульоне за счет экстрактивных веществ, переходящих в него в процессе тепловой обработки?

а) вкус и аромат; б) возбуждение аппетита; в) цвет бульона.

18. Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?

а) возрастает усвояемость рыбы; б) погибают бактерии; в) ухудшается цвет рыбы.

19. За счет чего происходит изменение массы и объема рыбы?

а) жир частично теряется; б) белки уплотняются, выpressовывая влагу; в) размягчаются тканевые волокна.

20. Почему масса панированных кусков рыбы изменяется меньше, чем непанированных?

а) при жареньи не теряет жидкость за счет образования поджаристой корочки; б) панировка впитывает жир; в) имеют большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью.

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

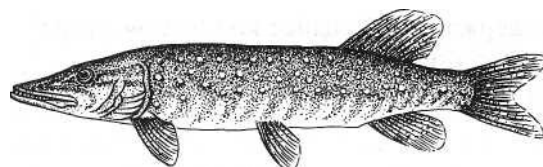
Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Задание *

Вы работаете в мясорыбном цехе. В цех поступила свежемороженая щука.



1. В какой последовательности вы будете производить обработку щуки.
2. Как подготовить щуку к фаршированию?
3. Как приготовить рыбную котлетную массу, используемую для фарширования?
4. Как определить качество рыбы.
4. Организуйте рабочее место повара по изготовлению рыбных полуфабрикатов.
5. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной рыбной массы.
6. Правила т/б при работе в мясорыбном цехе.

У. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Ш а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания: тестовое задание – 2 варианта

ситуационные задачи – 1 задание 2 варианта

Время выполнения каждого задания: общее время – 50 минут, из них

тестовое задание – 20 минут,

ситуационная задача – 30 минут

Оборудование: учебные столы, стулья.

Ш б. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	А	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	В
4	Б	4	Б
5	Б	5	А
6	Минеральных веществ и витаминов	6	Места обитания
7	Витаминов Д и А	7	Осетровые, лососевые, сельдевые
8	Диетическим и рекомендуют	8	Кулинарное использование
9	Возбуждению аппетита	9	Щуку, судака, окуня
10	-2+1; минтай, лосось, -8, 12 суток	10	10-15 град., мелкую – 2-2,5ч; крупную – 4-5ч.; в воде 30 мин, затем на воздухе; скумбрия, ставрида, хек
11	Высокой пищевой ценностью, большое кол-во пищ.веществ	11	Целую
12	Горячей, прогревают	12	Вниз
13	25-30 мин	13	Прогревания
14	Кулинарный жир	14	Вкус
15	А	15	В
16	А	16	А
17	А	17	А
18	Б	18	А
19	В	19	Б
20	В	20	А

Критерии оценивания решения ситуационного задания

На **30 баллов** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы, правильно произведет расчеты.

26-29 балла выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе и расчетах.

15-25 баллов 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.

Менее **15 баллов** 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.

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Освоенные знания	Критерии оценки 0 - критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;	
правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;	
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;	
правила проведения бракеража;	
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;	
правила хранения и требования к качеству готовых блюд;	
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	

Освоенные умения	Критерии оценки 0- критерий отсутствует
-------------------------	---

	1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;	
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;	
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;	
оценивать качество готовых блюд	

Освоенные ПК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ПК 4.1 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом	Соответствие полуфабриката требованиям качества: Отсутствие плавников, чешуи, жабр и глаз Брюшная полость зачищена от внутренностей, пленок, крови Поверхность чистая, не повреждена Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, вырезаны	
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Соответствие полуфабриката требованиям качества: Внутренняя поверхность полуфабриката тщательно зачищена от внутренностей, сгустков крови, темной пленки Запах свойственный данному виду рыбы Форма, размер, вес полуфабриката соответствует заданному блюду Консистенция плотная, держится у кости Панировка равномерно нанесена на поверхность (панированные полуфабрикаты)	
ПК 4.3 Готовить и оформлять простые	Соответствие готовых рыбных блюд требованиям качества: Соблюдение рецептуры	

<p>блюда из рыбы с костным скелетом</p>	<p>Правильность разделки рыбы, нарезки, панирования Соблюдение правил тепловой обработки и доведения рыбы до готовности Вкус и запах приготовленного блюда Внешний вид Соответствие гарнира и соуса данному блюду</p>	
--	---	--

<p>Освоенные ОК</p>	<p>Показатели оценки результатов</p>	<p>Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной направленности, предметного кружка</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной</p>	<p>Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных</p>	

деятельности.	информационных технологий.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и доказывать собственные суждения; Соблюдение профессиональной этики поведения; Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам; Соблюдение культуры речи.	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Содержание рабочих мест в соответствии с требованиями к безопасности работ; Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов; Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; Правильность эксплуатации технологического оборудования	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Заданиями не предусмотрено.	

Комплект контрольно-оценочных средств

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Профессиональные компетенции:

- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю
Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 25 вопросов.
Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 25 баллов

2 задание- 25 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов
«Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:

О.С.Ермакова

Профессиональные компетенции

ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

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

Время выполнения задания – 35 минут.

Вариант № 1.

1. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

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

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

в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

2. Из каких основных тканей состоит мясо?

1.

3.

2.

4.

3. Вырезку используют порционными кусками для:

а) лангета, филе, бифштекса;

б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля.

4. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

а) белая;

б) мучная;

в) сухарная.

5. Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

На поверхности - _____,

Цвет - _____,

Консистенция - _____.

6. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?

а) шницель;

б) биточки;

в) тефтели.

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

а) лопатка;

б) грудинка;

в) шейная.

8. Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины

1. _____ 3. _____

2. _____ 4. _____

9. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?

а) антрекот;

б) шашлык «по-московски»;

в) гуляш.

10. В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?

1. _____

2. _____

11. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

а) пашина, обрезки;

б) покромка II категории;

в) вырезка.

12. Перечислите полуфабрикаты, которые готовят с наименьшим содержанием хлеба

1. _____

2. _____

3. _____

13. Как приготовить полуфабрикат люля-кебаб?

Ответьте на вопрос:

14. Какова форма нарезки бефстроганов?

15. Чем отличается ромштекс от антрекота?

16. Какова форма нарезки гуляша?

17. Чем отличается эскалоп от шницеля отбивного?

18. Чем отличается лангет от филе?

19. Какие продукты используют для шпигования мяса?

20. Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?

21. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

- а) остывшая
- б) охлажденная;
- в) мороженая.

22. С какой целью птицу заправляют в «кармашек»?

23. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

24. Почему иногда при запекании рулета на поверхности образуются трещины?

25. Почему для котлетной массы используют черствый хлеб?

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание*

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/ 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.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю
Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 25 вопросов.
Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 25 баллов

2 задание- 25 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов
«Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:

О.С.Ермакова

Профессиональные компетенции

ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

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

Время выполнения задания – 35 минут.

Вариант № 2.

1. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

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

2. Какова толщина нарезки порционных полуфабрикатов — бифштекса, филе, лангета?

Филе - _____

Бифштекс - _____

Лангет - _____

3. Что такое «обвалка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мяса от костей;
- в) деление на отрубы;

4. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

- а) тушение;
- б) жаренье;

в) запекание.

5. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;
- б) добавляется хлеб;
- в) добавляется сливочное масло.

6. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

- а) жарка
- б) брезирование
- в) термостатирование
- г) пассерование
- д) тушение
- е) бланширование
- ж) запекание

7. Какую панировку используют для зраз рубленых?

- а) сухарную;
- б) двойную;
- в) мучную;
- г) хлебную.

8. Что означает термин «жиловка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) панировка мяса в сухарях.

9. Зачем мясо обсушивают?

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче.

10. От чего зависит кулинарное использование частей мяса?

11. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы масло было застывшим;

12. Определите и впишите название блюда по описанию:

Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный. При отпуске кладут гарнир, строганный хрен, рядом укладывают, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло или яичницу-глазунью.

13. Вставить пропущенные слова.

Технология приготовления бефстроганов: мясо, нарезанное _____ длиной _____ мм, кладут на _____ жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают _____ мин. Обжаренное мясо соединяют с _____ репчатым луком, заливают сметанным соусом, добавляют _____ и доводят до кипения. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.

14. С какой целью мясо для жаренья отбивают?

- а) для равномерной тепловой обработки
- б) разрыхления соединительной ткани

- в) выравнивания толщины куска,
- г) сглаживания поверхности

15. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками

- 1.
- 2.
- 3.

16. Как определить готовность изделия из котлетной массы в процессе тепловой обработки?

17. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

- а) котлеты «по-киевски»;
- б) шницель «по-столичному»;
- в) котлеты «Пожарские».

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

- а) потрошенная;
- б) не ошипанная;
- в) упитанная.

19. Почему подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой обработке (варят, а затем жарят или тушат)?

20. За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?

- а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;
- б) белки свертываются, переходят в отвар;
- в) белки частично распадаются.

21. От чего зависит продолжительность варки мяса?

- а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
- б) от величины кусков;
- в) от используемой посуды.

22. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

- а) в холодную;
- б) в горячую;
- в) в пряный отвар.

23. Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по-киевски»?

- а) во фритюре в течение 5...7 мин до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 2...3 мин;
- б) во фритюре в течение 7... 10 мин до коричневой корочки;
- в) основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу.

24. Каким способом жарят перед подачей шницель «по-столичному»?

- а) во фритюре;
- б) основным способом с двух сторон с дожариванием в жарочном шкафу в течение 3...5 мин;
- в) во фритюре с дожариванием в жарочном шкафу в течение 2...3 мин.

25. **Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают _____, чтобы _____ образовать _____, _____ более**

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание*

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша 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.

VI. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания: тестовое задание – 2 варианта

ситуационные задачи – 1 задание

Время выполнения каждого задания: общее время – 60 минут, из них

тестовое задание – 35 минут,

ситуационная задача – 25 минут

Оборудование: учебные столы, стулья

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	А	1	Б
2	Мышечной, жировой, соединительной, костной	2	Филе – 4-5 см, бифштекс – 2-3 см, лангет – 1-1,5 см.
3	А	3	Б
4	В	4	Б
5	Сухая корочка, от бледно-розового до красного, плотная, эластичная	5	А
6	В	6	Б, Д, Ж
7	В	7	А
8	Деление на отруба, обвалка, жиловка, зачистка	8	А
9	Б	9	Б

10	Охлажденное и замороженное	10	Качества и количества соединительной ткани
11	А	11	Б
12	Зразы, тефтели, рулет	12	Бифштекс
13	баранину, репчатый лук, баранье (курдючное) сало пропускают 2-3 раза через мясорубку, добавляют соль, перец и перемешивают, ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования. Порционируют, придают форму маленьких колбасок, прикрепляют к шпажкам.	13	Брусочками, 30-40 мм, разогреваю с, 3-5 мин., пассированным, соус Южный
14	Брусочки	14	А, Б
15	Ромштекс панируют	15	Бефстроганов, поджарка, шашлык
16	Кубики массой 20-30 г. по 4-5 шт. на порцию	16	Белые пузырьки на поверхности
17	Шницель панируют	17	А, Б
18	Лангет тоньше, отбивается, по 2 на порцию	18	А
19	Белые коренья, морковь, шпик	19	субпродукты относятся к группе скоропортящихся продуктов, так как они имеют влажную поверхность и большую обсемененность микроорганизмами
20	Котлета отбивная панируется	20	А
21	Б, В	21	А, Б
22	чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.	22	Б
23	А	23	А
24	Перед запеканием не сделаны проколы	24	Б
25	свежий хлеб неравномерно распределяется в котлетной массе и при перемешивании образует комки.	25	Сметаной, более румяная корочка

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На **25 баллов** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы о обработке мяса и птицы и приготовлению блюд из мяса и с/х птицы.

20-24 баллов выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

15-19 баллов 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.

Менее **15 баллов** 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.

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Освоенные знания	Критерии оценки 0 - критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Знать классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;	
Знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;	
Знать последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;	
Знать правила проведения бракеража;	
Знать способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;	
Знать температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;	
Знать виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	

Освоенные умения	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Уметь проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;	
Уметь выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;	

Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;	
Уметь оценивать качество готовых блюд.	

Освоенные ПК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Осуществление проверки качества полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы;	
	Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов;	
	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Скорость и техничность выполнения всех видов работ;	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы	
	Точность и правильность выполнения технологических операций при обработке и приготовлении полуфабрикатов.	
	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Скорость и техничность выполнения всех видов работ;	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	Верность и точность расчетов рецептуры;	
	Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Правильность усвоения материала;	
	Скорость и техничность выполнения работ	
	Ясность и аргументированность при проведении бракеража	
	Соответствие оформления и подачи блюд	

<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	Верность и точность расчетов рецептуры;	
	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Правильность усвоения материала;	
	Скорость и техничность выполнения работ	
	Ясность и аргументированность при проведении бракеража	
	Соответствие оформления и подачи блюд	

<p>Освоенные ОК</p>	<p>Показатели оценки результатов</p>	<p>Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной направленности, предметного кружка</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных</p>	

	информационных технологий.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и доказывать собственные суждения; Соблюдение профессиональной этики поведения; Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам; Соблюдение культуры речи.	

Комплект контрольно-оценочных средств

Приготовление супов и соусов

ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения «Приготовление супов и соусов»

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1.Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2.Готовить простые супы.

ПК 3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю
Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 15 вопросов.
Часть Б – содержит ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 15 баллов

2 задание- 35 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов
«Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:

О.С.Ермакова

Профессиональные компетенции

ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов.

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

Время выполнения задания – 20 минут.

Вариант № 1.

1.Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?

а) «Московский»; б) «Украинский»; в) «Флотский».

а) для формирования вкуса и аромата; б) для улучшения цвета; в) чтобы овощи стали мягче. **2. Для чего настаивают супы после окончания варки?**

3. Какую солянку подают без сметаны?

а) сборную мясную; б) грибную; в) рыбную.

4. Какой из рассольников готовят без картофеля?

а) «Ленинградский»; б) «Московский»; в) «Домашний».

5. На каких бульонах готовят солянки?

а) костных; б) концентрированных; в) бульонных кубиках

6.Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?

а) соломка; б) мелкие кубики; в) ломтики.

7.Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

а) протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными.

8.Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:

а) кубиками; б) дольками; в) соломкой; г) кружочками.

9. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

а) сметанного; б) белого; в) молочного; г) красного.

10. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

а) сухая; б) жировая; в) холодная.

11. Производным какого соуса является соус томатный?

а) белого; б) красного; в) молочного; г) лукового.

12.Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

а) белое вино; б) паровой; в) польский; г) рассол.

13. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?

а) овощей жареных; б) рыбы жареной; в) мяса отварного.

14. Установите соответствие названия борща особенностям его приготовления

Название супа	Рецептура
---------------	-----------

1	«Московский»	А	фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками; форма нарезки овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;
2	«Украинский»	Б	в бульоне варят копчености, нарезка овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;
3	«Флотский»	В	форма нарезки овощей следующая: картофель — брусочками, капуста и другие овощи — соломкой; борщ заправляют чесноком и салом;
4	«Сибирский»	Г	готовят без картофеля, отпускают с набором мясопродуктов, в бульоне варят ветчинные кости, при отпуске подают ватрушки с творогом.

15. Определите продукты необходимые для приготовления:

1 Соуса польского	А	яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;
	Б	масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;
	В	яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон;
	Г	масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль.
2 Соуса сметанного с луком	А	сметана, сливочное масло, мука, бульон, лук, кетчуп
	Б	сливки, сливочное масло, мука, бульон, лук
	В	сметана, мука, бульон, лук, кетчуп
	Г	сметана, сливочное масло, мука, бульон, кетчуп

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Задание *

Вы работаете в горячем цехе в суповом отделении. Готовите заправочные супы. Вам необходимо приготовить 100 порций борща с капустой и картофелем и 50 порций солянки сборной мясной.

1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.
2. Технология приготовления заправочных супов.
3. Правила подачи этих блюд, требования к качеству.
4. Подберите оборудование для приготовления заправочных супов.
5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению супов.

6. Т/б при работе с варочно-жарочным оборудованием (плиты).
7. Санитарные правила при приготовлении супов.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.
 Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
 Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 15 вопросов.
 Часть Б – содержит ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)
 Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
 Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 15 баллов

2 задание- 35 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов
 «Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:

О.С.Ермакова

Профессиональные компетенции

ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов.

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

Время выполнения задания – 20 минут.

Вариант № 2.

1. К каким блюдам используют соус белый основной?

- а) для запекания мяса или рыбы, супов
- б) к биточкам, котлетам из кур
- в) к блюдам из овощей, к сосискам

2. При какой температуре отпускают холодные супы?

- а) 8...10°C; б) 14...15°C; в) 15...20°C.

3. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:

- а) перемешивание; б) растирание; в) нагревание; г) взбивание.

4. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

- а) стерилизации; б) защипывания; в) бланширования; г) процеживания.

5. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

- а) 80-90°C; б) 50-60°C; в) 110-120°C; г) 130-140°C.

6. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

- а) сухая; б) жировая; в) холодная.

7. Производным какого соуса является соус томатный?

- а) белого; б) красного; в) молочного; г) лукового.

8. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:

- а) кубиками; б) дольками; в) соломкой; г) кружочками.

9. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

- а) сметанного; б) белого; в) молочного; г) красного.

10. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

- а) протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными.

11. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?

а) соломка; б) мелкие кубики; в) ломтики.

12. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

а) белое вино; б) паровой; в) польский; г) рассол.

13. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?

а) овощей жареных; б) рыбы жареной; в) мяса отварного.

14. Установите соответствие

Дефекты соусов	Причины
1. Запах сырой муки и клейкость	а) слабый бульон
2. Запах и вкус подгорелой муки	б) подгорелые овощи
3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы	в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном
4. Запах и вкус сырого томата	г) томат плохо спассеровали
5. Наличие комков заварившейся муки	д) муку перепассеровали
6. Наличие темных крупинок и горького вкуса	е) муку не пассеровали ж) плохо зачищены овощи

15. Определите, к какой группе относят соусы:

1. С мукой	Соусы	2. Без муки
	а) соус луковый	
	б) соус хрен	
	в) майонез	
	г) кисло-сладкий	
	д) молочный сладкий	
	е) паровой	
	ж) соус мадера	
	з) салатная заправка	
	и) горчица столовая	

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Задание *

Вы работаете в горячем цехе в соусном отделении. Готовите соусы. Вам необходимо приготовить 100 порций соуса красного основного и 50 порций соуса сметанного.

1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.
2. Технология приготовления соусов.
3. Правила подачи соусов и их кулинарное использование, требования к качеству.
4. Подберите оборудование для приготовления соусов.
5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению соусов.
6. Т/б при работе с варочно-жарочным оборудованием (плиты).
7. Санитарные правила при приготовлении соусов.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания: тестовое задание – 2 варианта

ситуационные задачи – 1 задание 2 варианта

Время выполнения каждого задания: общее время – 50 минут, из них

тестовое задание – 20 минут,

ситуационная задача – 30 минут

Оборудование: учебные столы, стулья.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1 вариант	б	а	в	б	б	а,б	а	в	г	б	а	в	б	1-г 2-в 3-б 4-а	1-г 2-в
2 вариант	а	б	г	б	а	б	а	в	г	а	а,б	в	в	1-е 2-д 3-а 4-г 5-в 6-б,ж	1- а,г,д,е 2- б,в,ж,з,и

Критерии оценивания решения ситуационного задания

На **35 баллов** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы, правильно произведет расчеты.

26-34 балла выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе и расчетах.

15-25 баллов 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.

Менее **15 баллов** 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.

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Освоенные знания	Критерии оценки 0 - критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;	

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;	
правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;	
температурный режим и правила приготовления супов и соусов;	
правила проведения бракеража;	
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;	
правила хранения и требования к качеству готовых блюд;	

Освоенные умения	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам	
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов	
использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов	
оценивать качество готовых блюд	
охлаждать, замораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов	

Освоенные ПК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ПК 3. 1	Точность и правильность	

Готовить бульоны и отвары	приготовления бульонов и отваров согласно требованиям технологии приготовления.	
	-Обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения	
	-Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии	
	-Соответствие выбора режимов приготовления бульонов и отваров требованиям технологического процесса	
	-Приготовление бульонов и отваров в соответствии с ученической нормой времени	
	-Точное и правильное определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	
ПК 3.2. Готовить простые супа	Выбор технологии в зависимости от набора ингредиентов	
	-Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	
	-Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии	
	-Соблюдение технологической последовательности при приготовлении простых супов	
	- Проведение бракеража	
ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	Точность и правильность приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов согласно требованиям технологии приготовления.	
	-Обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения	
	-Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений	

	заданной технологии	
	-Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с ученической нормой времени	
	-Точное и правильное определение органолептическим способом качества	
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	Точность и правильность приготовления простых соусов, масляных смесей, салатных заправок	
	-Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений для приготовления соусов, смесей и заправок	
	-Точное и правильное определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	
	-Соблюдение технологической последовательности при приготовлении соусов, смесей и заправок	
	- Проведение бракеража	

Освоенные ОК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки
		0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной направленности, предметного кружка	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и	Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной	

<p>итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>деятельности и способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.</p>	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и доказывать собственные суждения; Соблюдение профессиональной этики поведения; Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам; Соблюдение культуры речи.</p>	
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>Содержание рабочих мест в соответствии с требованиями к безопасности работ; Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов; Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; Правильность эксплуатации технологического оборудования</p>	
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Заданиями не предусмотрено.</p>	

№ 558 Соус красный основной, II / 96г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 100 порции	
	брутто о	нетто о	брутто о	нетто о
Бульон коричневый № 557	—	1000		
Жир животный топленый пищевой или кулинарный жир	25	25		
Мука пшеничная	50	50		
Томатное пюре	150	150		
Морковь	100	80		
Лук репчатый	36	30		
Петрушка (корень)	20	15		
Сахар	20	20		
Выход	—	1000		

Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10—15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150—160 °С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70—80 °С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45—60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Соус красный основной используют для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют маргарином столовым (70, 50, 30 г соответственно по I, II, III колонкам).

Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, сосискам, сарделькам, отварным копченостям.

№ 586 Соус сметанный, II / 96г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 50 порции	
	брутто о	нетто о	брутто о	нетто о
Сметана	500	500		
Масло сливочное	—	—		
Мука пшеничная	50	50		
Бульон или отвар	500	500		
Масса белого соуса	—	500		
Выход	—	1000		

Для соуса сметанного натурального (по I колонке) муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 3—5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Для приготовления соуса сметанного с добавлением соуса белого (II и III колонки) в горячий соус белый кладут прокипяченную сметану, соль, варят 3—5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам, или используют для приготовления грибных горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей.

№110 Борщ с капустой и картофелем, 96г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 100 порции	
	брутто о	нетто о	брутто о	нетто о
Свекла	200	160		
Капуста свежая	100	80		

или квашеная	86	60		
Картофель	107	80		
Морковь	50	40		
Петрушка (корень)	13	10		
Лук репчатый	48	40		
Томатное пюре	30	30		
Кулинарный жир	20	20		
Сахар	10	10		
Уксус 3%-ный	16	16		
Бульон или вода	800	800		
Выход		100		

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10г муки на 1000г борща).

№157 Солянка сборная мясная II / 96г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 50 порции	
	брутто о	нетто о	брутто о	нетто о
Говядина	110	81		
Окорок копчено- вареный или вареный (со шкурой и костями)	53	40		
Сосиски или сардельки	41	40		
Почки говяжьи	73	63		
Масса готовой говядины	-	50		

Масса готового окорока	-	40		
Масса готовых сосисок	-	40		
Масса готовых почек	-	30		
Лук репчатый	107	90		
Огурцы соленые	100	60		
Каперсы	40	20		
Маслины	40	40		
Томатное пюре	40	40		
Масло сливочное	20	20		
Бульон	800	800		
Лимон	13	8		
Сметана	50	50		
Выход		1000		

В кипящий бульон закладывают пассированные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы (вместе с рассолом), подготовленные мясные продукты, специи и варят 5-10 мин. При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочек лимона, сметану и посыпают зеленью. Солянку можно отпускать без лимона.

Для придания более острого вкуса в солянку в конце варки можно добавить процеженный огуречный рассол.

Комплект контрольно-оценочных средств

Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста

ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения «Технологии подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста»

Профессиональные компетенции:

- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
- ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

- Цель:** Оценить сформированность ПК по модулю
- Инструкция:** Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 25 вопросов.
Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только

правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 35 баллов

2 задание- 15 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов

«Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:

О.С.Ермакова

Профессиональные компетенции

ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 22 вопроса

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

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант № 1.

В заданиях с 1-10 выбрать один правильный ответ

1. ПЕРЕД ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКОЙ НЕ ПРОМЫВАЮТ КРУПЫ
А) манную
Б) пшённую
В) перловую
Г) пшеничную
2. КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЕ НА 1 КГ КРУПЫ ДЛЯ ВАРКИ ВЯЗКИХ КАШ
А) 1,5 – 2,0 л
Б) 3,2 – 3,7 л
В) 4,0 – 5,5 л
Г) 6,0 – 6,5 л
3. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «КРУПЕНИК» ИСПОЛЬЗУЮТ
А) жидкую кашу
Б) рассыпчатую кашу
В) вязкую кашу
Г) пуховую кашу
4. БЛЮДО ИЗ ЯИЦ С ДОБАВЛЕНИЕМ МУКИ И СМЕТАНЫ
А) яичная кашка
Б) яичница-глазунья
В) омлет смешанный
Г) драчена
5. СЛАДКИЕ ОМЛЕТЫ ПРИ ПОДАЧЕ ПОСЫПАЮТ
А) растёртым сахаром
Б) тёртой лимонной цедрой
В) рафинадной пудрой
Г) зеленью
6. ТВОРОГ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ПРИ ПОДАЧЕ В НАТУРАЛЬНОМ ВИДЕ
А) жирный
Б) полужирный
В) обезжиренный
Г) столовый

7. К МУЧНЫМ БЛЮДАМ ОТНОСЯТ
 А) лапшу домашнюю
 Б) пельмени
 В) профитроли
 Г) чебуреки
8. СООТНОШЕНИЕ СОЛИ И ЖИДКОСТИ ПРИ ВАРКЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛИВНЫМ СПОСОБОМ
 А) 2-3 л
 Б) 3-4 л
 В) 4-5 л
 Г) 5-6 л
9. ЛАПШЕВНИК СМАЗЫВАЮТ СМЕТАНОЙ
 А) для сохранения рисунка
 Б) что бы ни испарялась влага
 В) для образования румяной корочки
 Г) для сохранения консистенции
10. МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, СВАРЁННЫЕ НЕСЛИВНЫМ СПОСОБОМ, ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ БЛЮДА
 А) макароны с сыром
 Б) макаронник
 В) макароны в томате
 Г) макароны с овощами

В заданиях 11-12 установи соответствие колонок

11. БЛЮДО ИЗ КРУП И СРОК ЕГО ХРАНЕНИЯ
- | | |
|---------------------|------------|
| 1) Каша рассыпчатая | А) 6 часов |
| 2) Пудинг рисовый | Б) 3 часа |
| 3) Макаронник | В) 2 часа |
12. БОБОВЫЕ И СРОК ИХ ВАРКИ
- | | |
|-------------|---------------|
| 1) Горох | А) 1 час |
| 2) Чечевица | Б) 1,5 часа |
| 3) Фасоль | В) 1,5-2 часа |

В заданиях 13-14 установите правильную последовательность

13. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ ЯИЧНОГО ПОРОШКА К ПРОИЗВОДСТВУ
- А) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5
 Б) просеивают
 В) выдерживают 30 минут для набухания
14. ОБРАБОТКИ ЯИЦ ГОДНЫХ К УПОТРЕБЛЕНИЮ
- А) промываем в проточной воде
 Б) замачиваем на 10 минут
 В) обрабатываем раствором хлорамина
 Г) моем в тёплой воде с добавлением кальцинированной соды

В задании 15 заполните таблицу

15. Для каждого предложения выберите нужную концовку и впишите её номер в колонку «Ответ»

ПРЕДЛОЖЕНИЕ	КОНЦОВКА	ОТВЕТ
1. Крахмал клейстеризуется при температуре.....	1. столовые и диетические	1 -
2. Дроблёные крупы просеивают для удаления	2. яичный порошок	2 -
3. Хранение каш в холодном состоянии сопровождается	3. жирный творог	3 -
4. Куриные яйца в зависимости от срока хранения делятся на	4. 60°C	4 -
5. Высушенная смесь белка и желтка.....	5. без теста	5 -
6. Для варки одного яйца берут.....	6. мучели	6 -
7. Для приготовления сырников лучше использовать....	7. набухания белка	7 -
8. Для приготовления холодных блюд из творога, используют только творог из	8. 250-300 г воды	8 -
9. Отличаются вареники ленивые тем, что приготавливаются	9. старением	9-
10. Пельменное тесто накрывают чистой салфеткой и оставляют на 30-40 минут для.....	10. пастеризованного молока	10 -

В заданиях 16 - 21 дополните информацию

16. УКАЖИТЕ, ВИДЫ КАШ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КОНСИСТЕНЦИИ
- А) _____
 Б) _____
 В) _____

17. УКАЖИТЕ КЛАССИФИКАЦИЮ БЛЮД ИЗ ЯИЦ ПО СПОСОБУ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

- A) _____
- Б) _____
- В) _____

18. УКАЖИТЕ, СПОСОБЫ ЖАРКИ ЯИЦ

- A) _____
- Б) _____

19. УКАЖИТЕ БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА ПО СПОСОБУ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

- A) _____
- Б) _____
- В) _____

20. УКАЖИТЕ ГРУППЫ, НА КОТОРЫЕ ДЕЛЯТСЯ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

- A) _____
- Б) _____
- В) _____

21. УКАЖИТЕ, КАКОЙ КОНСИСТЕНЦИИ ПОЛУЧАЮТ ЯЙЦА, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВРЕМЕНИ ВАРКИ

- A) _____
- Б) _____
- В) _____

В задании 22 рассчитайте и решите задачу:

22. Количество крупы, воды, соли, необходимое для приготовления 10 порций гречневой рассыпчатой каши с молоком, если на порцию полагается 200 г каши. (Крупа – 476г, жидкость – 710 л, соль – 21г)

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание № 1

На предприятие общественного питания в летний период поступило яйцо куриное. Вам необходимо приготовить из него блюдо «Омлет натуральный». Как вы обработаете яйцо при наличии на предприятии 3-х гнездовой ванны? Как вы поступите при обнаружении недоброкачественного яйца? Можно ли предотвратить попадание недоброкачественного яйца в основную массу?

Задание № 2

На предприятие общественного питания поступил творог 18% жирности. Для каких блюд вы используете поступивший творог? Как вы подготовите его к приготовлению блюд? Можно ли хранить блюда из творога (ответ пояснить)?

Задание № 3

Вам предстоит приготовить крупеник. Но на предприятии общественного питания нет свежего яйца, есть только яичный порошок. Как определить количество яичного порошка для крупеника? Как подготовить яичный порошок для приготовления блюда?

Задание № 4

Вам предстоит приготовить запеканку рисовую с изюмом. Как необходимо подготовить рисовую крупу? Какую консистенцию должна иметь рисовая каша для приготовления запеканки? Как вы подготовите противень для запеканки? С чем вы подадите запеканку рисовую с изюмом?

Задание № 5

Приготовленные поваром макароны отварные оказались лопнувшими, плохо порционировались. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать макароны отварные?

Задание № 6.

Приготовленная поваром каша пшенная вязкая оказалась сероватого цвета, с горчинкой. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. Как вы подадите готовую кашу пшенную?

Задание № 7

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 № 8

На предприятие общественного питания поступил меланж (быстрой заморозки). Вам предстоит использовать его для замеса теста. Как проверить замороженный меланж на доброкачественность? Как подготовить меланж к производству изделий из теста?

Задание № 9

Повар готовит блюдо «Яичница-глазунья»: отделил яйцо от скорлупы, перемешал, влил на разогретую с жиром сковороду. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Яичница-глазунья»?

Задание № 10

Вам предстоит приготовить лапшевник с творогом. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда?

Задание № 11

На раздаче оказались порции биточков манных, края которых неровные, поверхность темно-коричневого цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Как правильно подать биточки манные?

Задание № 12

В поступившей на предприятие общественного питания муке обнаружены червячки и их личинки. Можно ли использовать такую муку для приготовления блюд и изделий? Перечислите условия и сроки хранения муки.

Задание 13

Вам предстоит приготовить пирожки с капустным фаршем. Назовите вид используемого теста для данного изделия. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового изделия? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного изделия?

Задание 14

При жарке сырников из творога сырники расплываются, пригорают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Сырники из творога». Каково кулинарное использование данного блюда?

Задание № 15

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Вареники ленивые». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить отличительную особенность данного блюда от вареников с творогом. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 16

В меню предприятия общественного питания имеется изделие «Пирог с капустой». Выяснив у повара, что изделие приготовлено со свежей капустой, посетитель просит приготовить ему изделие с квашеной капустой. Изменится ли состав фарша при замене свежей капусты на квашеную? Изложите технологическую последовательность приготовления.

Задание № 17

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Макаронник». Посетитель удивлен, он знает только запеканки, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления макаронника. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 18

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Пудинг рисовый». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 19

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Пельмени с мясным фаршем». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 20

Вы работаете на раздаче. В конце дня остались не реализованы несколько порций блинчиков с мясным фаршем. Как вы поступите в данном случае? Можно ли оставить оставшееся блюдо на следующий день?

Задание № 21

Вы работаете поваром, готовите крупяные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите правила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

Задание № 22

Вы работаете поваром, готовите яичные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите правила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

Задание № 23

Вы работаете поваром, готовите блюда из бобовых. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите правила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

Задание № 24

Вы работаете поваром в горячем цехе. В конце дня остались не реализованы несколько порций незаправленных макарон отварных. Как вы поступите в данном случае? Можно ли оставить оставшееся блюдо на следующий день?

Задание № 25

Вы работаете поваром в горячем цехе. В конце дня остались не реализованы яйца вкрутую. Как вы поступите в данном случае? Можно ли оставить вареные яйца на следующий день?

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 25 вопросов.
Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 35 баллов

2 задание- 15 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов
«Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:

О.С.Ермакова

Профессиональные компетенции

ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 22 вопроса

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

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант № 2.

В заданиях с 1-10 выбрать один правильный ответ

1. ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ЗАПЕКАНОК, ПУДИНГОВ, КОТЛЕТ ИСПОЛЬЗУЮТ КАШУ
А) рассыпчатую
Б) вязкую
В) жидкую
Г) пуховую
2. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ КРУПЕНИКА
А) яблоки
Б) творог
В) сыр
Г) молоко
3. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ РАССЫПЧАТЫХ КАШ
А) 30 мин.
Б) 2 часа
В) 6 часов
Г) 12 часов
4. ЯЙЦО, СОДЕРЖАЩЕЕ ПОЛУЖИДКИЙ БЕЛОК И ЖИДКИЙ ЖЕЛТОК
А) всмятку
Б) «в мешочек»
В) «пашот»
Г) вкрутую

5. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЯИЧНИЦЫ-ГЛАЗУНЬИ ИСПОЛЬЗУЮТ ЯЙЦА
 - А) диетические
 - Б) столовые
 - В) холодильниковые
 - Г) известковые
6. ОТВАРНЫЕ БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА
 - А) вареники
 - Б) сырники
 - В) запеканки
 - Г) пудинги
7. МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, СВАРЁННЫЕ НЕСЛИВНЫМ СПОСОБОМ, ИСПОЛЬЗУЮТ
 - А) для запеканок
 - Б) как самостоятельное блюдо
 - В) в качестве гарнира
 - Г) в качестве дополнения к гарниру
8. КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ НА 1 КГ МУКИ ДЛЯ ПЕЛЬМЕННОГО ТЕСТА
 - А) 200г
 - Б) 350г
 - В) 400г
 - Г) 1500г
9. ЦЕЛЬ ЗАМАЧИВАНИЯ БОБОВЫХ ПЕРЕД ВАРКОЙ
 - А) для сохранения формы в процессе варки
 - Б) замедляет процесс разваривания
 - В) для улучшения вкуса и консистенции
 - Г) для набухания клейковины
10. ТВОРОГ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ БЛЮДА
 - А) биточки, пудинг рисовый
 - Б) лапшевник, крупеник
 - В) котлеты, биточки
 - Г) запеканка рисовая, макаронник

В заданиях 11-12 установи соответствие колонок

11. БЛЮДО ИЗ ТВОРОГА И СРОК ЕГО ХРАНЕНИЯ

- | | |
|--------------|-----------|
| 4) Вареники | А) 60 мин |
| 5) Пудинг | Б) 30 мин |
| 6) Запеканка | В) 15 мин |

12. ЯЙЦО И СРОК ЕГО ВАРКИ

- | | |
|-----------------|--------------|
| 4) Яйцо всмятку | А) 10-12 мин |
| 5) Яйцо пашот | Б) 4,5-5 мин |
| 6) Яйцо вкрутую | В) 2,5-3 мин |

В заданиях 13-14 установите правильную последовательность

13. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАРЕНИКОВ НАТУРАЛЬНЫХ

- А) выдерживание полуфабриката на холоде
- Б) варка
- В) подготовка фарша
- Г) формовка вареников
- Д) приготовление теста

14. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ ЯИЧНОГО ПОРОШКА К ПРОИЗВОДСТВУ

- А) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5
- Б) просеивают
- В) выдерживают 30 минут для набухания

В задании 15 заполните таблицу

15. Для каждого предложения подберите нужную концовку и впишите её номер в колонку «Ответ»

ПРЕДЛОЖЕНИЕ	КОНЦОВКА	ОТВЕТ
1. Дроблёные и плющенные крупы не промывают.....	1. процесс варки	1 -
2. Разность массы готовой каши и использованной для её приготовления крупы называется	2. меланж	2 -
3. Соль, томат, кислые соусы добавляют в бобовые полностью сварившиеся, потому что они замедляют.....	3. жидкости (молока, воды или сливок)	3 -
4. Привар макаронных изделий несливным способом составляет.....	4. ухудшается вкус и консистенция каши	4 -
5. Замороженная смесь яичного белка и желтка.....	5. кондитерском цехе	5 -

6. Омлеты отличаются от яичницы тем, что их приготавливают с добавлением.....	6. приваром	6 -
7. Драчена отличается от омлета тем, что готовят с добавлением.....	7. 5-6 мм	7 -
8. Мучные блюда изготавливают в	8. механическим способом	8 -
9. Толщина оладьев должна быть не менее.....	9. 200-300%	9 -
10. Тесто для блинчиков разрыхляют.....	10. муки и сметаны	10 -

В заданиях 16-18 дополните информацию

16. УКАЖИТЕ, ВИДЫ ОМЛЕТОВ

- А) _____
- Б) _____
- В) _____

17. УКАЖИТЕ БЛЮДА ИЗ ЯИЦ В ЗАПЕЧЁНОМ ВИДЕ

- А) _____
- Б) _____
- В) _____
- Г) _____

18. УКАЖИТЕ, ВИДЫ ПРЕСНОГО ТЕСТА

- А) _____
- Б) _____
- В) _____
- Г) _____

19. УКАЖИТЕ ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ

- А) _____
- Б) _____
- В) _____

20. УКАЖИТЕ ГРУППЫ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

- А) _____
- Б) _____
- В) _____
- Г) _____

21. УКАЖИТЕ, КАКИЕ БЛЮДА ГОТОВЯТ ИЗ ДЕТИЧЕСКИХ ЯИЦ

- А) _____
- Б) _____

В задании 22 рассчитайте и решите задачу:

22. Количество крупы, воды, соли, необходимое для приготовления 20 порций гречневой рассыпчатой каши с молоком, если на порцию полагается 200 г каши. (Крупа – 476г, жидкость – 710 л, соль – 21г)

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание № 1

На предприятие общественного питания в летний период поступило яйцо куриное. Вам необходимо приготовить из него блюдо «Омлет натуральный». Как вы обработаете яйцо при наличии на предприятии 3-х гнездовой ванны? Как вы поступите при обнаружении недоброкачественного яйца? Можно ли предотвратить попадание недоброкачественного яйца в основную массу?

Задание № 2

На предприятие общественного питания поступил творог 18% жирности. Для каких блюд вы используете поступивший творог? Как вы подготовите его к приготовлению блюд? Можно ли хранить блюда из творога (ответ пояснить)?

Задание № 3

Вам предстоит приготовить крупеник. Но на предприятии общественного питания нет свежего яйца, есть только яичный порошок. Как определить количество яичного порошка для крупеника? Как приготовить яичный порошок для приготовления блюда?

Задание № 4

Вам предстоит приготовить запеканку рисовую с изюмом. Как необходимо подготовить рисовую крупу? Какую консистенцию должна иметь рисовая каша для приготовления запеканки? Как вы подготовите противень для запеканки? С чем вы подадите запеканку рисовую с изюмом?

Задание № 5

Приготовленные поваром макароны отварные оказались лопнувшими, плохо порционировались. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать макароны отварные?

Задание № 6.

Приготовленная поваром каша пшенная вязкая оказалась сероватого цвета, с горчинкой. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. Как вы подадите готовую кашу пшенную?

Задание № 7

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 № 8

На предприятие общественного питания поступил меланж (быстрой заморозки). Вам предстоит использовать его для замеса теста. Как проверить замороженный меланж на доброкачественность? Как приготовить меланж к производству изделий из теста?

Задание № 9

Повар готовит блюдо «Яичница-глазунья»: отделил яйцо от скорлупы, перемешал, влил на разогретую с жиром сковороду. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Яичница-глазунья»?

Задание № 10

Вам предстоит приготовить лапшевник с творогом. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда?

Задание № 11

На раздаче оказались порции биточков манных, края которых неровные, поверхность темно-коричневого цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Как правильно подать биточки манные?

Задание № 12

В поступившей на предприятие общественного питания муке обнаружены червячки и их личинки. Можно ли использовать такую муку для приготовления блюд и изделий? Перечислите условия и сроки хранения муки.

Задание 13

Вам предстоит приготовить пирожки с капустным фаршем. Назовите вид используемого теста для данного изделия. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового изделия? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного изделия?

Задание 14

При жарке сырников из творога сырники расплываются, пригорают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Сырники из творога». Каково кулинарное использование данного блюда?

Задание № 15

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Вареники ленивые». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить отличительную особенность данного блюда от вареников с творогом. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 16

В меню предприятия общественного питания имеется изделие «Пирог с капустой». Выяснив у повара, что изделие приготовлено со свежей капустой, посетитель просит приготовить ему изделие с квашеной капустой. Изменится ли состав фарша при замене свежей капусты на квашеную? Изложите технологическую последовательность приготовления.

Задание № 17

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Макаронник». Посетитель удивлен, он знает только запеканки, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления макаронника. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 18

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Пудинг рисовый». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 19

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Пельмени с мясным фаршем». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 20

Вы работаете на раздаче. В конце дня остались не реализованы несколько порций блинчиков с мясным фаршем. Как вы поступите в данном случае? Можно ли оставить оставшееся блюдо на следующий день?

Задание № 21

Вы работаете поваром, готовите крупяные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите правила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

Задание № 22

Вы работаете поваром, готовите яичные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите правила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

Задание № 23

- Б) вязкие
 - В) рассыпчатые
17. А) отварные
Б) жаренные
В) запечённые
18. А) основным способом
Б) во фритюре
19. А) отварные
Б) жаренные
В) запечённые
20. А) мучные блюда
Б) мучные кондитерские изделия
В) мучные гарниры
21. А) всмятку
Б) в «мешочек»
В) вкрутую

Задание: *рассчитайте и решите задачу (оценка 5 баллов)*

22. Решение:

1. $0,200 \times 10 \text{ п.} = 20 \text{ кг}$
2. Крупа – $20 \text{ кг} \times 0,476 = 0,912 \text{ кг}$
3. Жидкость – $20 \text{ кг} \times 0,710 \text{ л.} = 1,420 \text{ л.}$
4. Соль – $0,021 \text{ кг} \times 0,912 \text{ кг} = 0,019 \text{ кг}$
5. Молоко – $(1,420 \times 40\%) : 100\% = 0,568 \text{ л.}$
6. Вода – $(1,420 \times 60\%) : 100\% = 0,840 \text{ л.}$

Эталон ответов к варианту № 2

ПМ.02. «Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста»

Задание: *выберите единственный верный вариант ответа*

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вариант ответа	б	б	в	б	а	а	а	б	а	б

Задание: *установи соответствие колонок*

11. 1-в, 2-б, 3-а
12. 1-в, 2-б, 3-а

Задание: *установи правильную последовательность*

13. д, в, г, а, б
14. б, а, в

Задание: *заполните таблицу*

15. «Ответ»: (оценка 10 баллов)
1. ухудшается вкус и консистенция каши
 2. приваром
 3. процесс варки
 4. 200-300%
 5. меланж
 6. жидкости

7. муки и сметаны
8. кондитерском цехе
9. 5-6 мм
10. механическим способом

Задание: *дополните информацию*

16. А) натуральный
Б) смешанный
В) фаршированный
17. А) омлет натуральный
Б) омлет запечённый
В) драчена
Г) яйца под молочным соусом
18. А) пельменное
Б) для вареников
В) для лапши домашней
Г) блинчиков
19. А) куриное яйцо
Б) меланж
В) яичный порошок
20. А) трубчатые
Б) нитеобразные
В) фигурные
Г) лентообразные
21. А) отварное яйцо
Б) яичница-глазунья

Задание: *рассчитайте и решите задачу (оценка 5 баллов)*

22. Решение:

1. $0,200 \times 20 \text{ п.} = 7 \text{ кг}$
2. Крупа - $4,0 \times 0,476 = 1,904 \text{ кг}$
3. Жидкость - $4,0 \times 0,710 = 2,840 \text{ л.}$
4. Соль - $0,021 \times 1,904 = 0,040 \text{ кг}$
5. Молоко - $(2,840 \times 40\%): 100\% = 1,136 \text{ л.}$
6. Вода - $(2,840 \times 60\%): 100\% = 1,704 \text{ л.}$

Критерии оценивания решения ситуационной задачи –

На **15 баллов** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки и приготовлению блюд и изделий из них.

10-14 баллов выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными

умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

5-9 баллов 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.

Менее **5 баллов** 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.

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Освоенные знания	Критерии оценки 0 - критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;	
Знать способы минимизации отходов при подготовке продуктов;	
Знать температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;	
Знать правила проведения бракеража;	
Знать способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;	
Знать правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;	
Знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	

Освоенные умения	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Уметь проверять органолептическим способом качество	

зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;	
Уметь выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;	
Уметь готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;	

Освоенные ПК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Правильное определение органолептическим способом качества используемых продуктов	
	Обоснованность выбора способа подготовки различных видов сырья	
	Правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья	
	Соответствие способов минимизации отходов при подготовке сырья	
	Правильность организация рабочего места	
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, риса, простые блюда из бобовых и кукурузы	Правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров	
	Точность и правильность приготовления блюд и гарниров согласно требованиям технологии приготовления и рецептуре	
	Обоснованность выбора режима приготовления	
	Правильность проведения бракеража готовых блюд и гарниров	
	Правильность выбора вариантов оформления и подачи блюд	
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	Обоснованный выбор производственного инвентаря, оборудования для приготовления блюд и гарниров	
	Соответствие последовательности выполнения технологических операций	
	Обоснованность выбора рецептуры, температур-ного режима при приготовлении блюд	
	Соответствие требований к качеству органолептических показателей, к подаче и оформлению готовых блюд и	

	гарниров	
	Обоснованный выбор способа хранения с соблюдением температурного режима	
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	Правильность определения органолептическим способом качества используемого сырья	
	Обоснованный выбор производственного инвентаря, оборудования для приготовления блюд	
	Точность и правильность выполнения технологических операций при приготовлении блюд с соблюдением температурного режима	
	Соответствие качеству органолептических показателей готовых блюд	
	Правильность оформления и подачи готовых блюд	
	Обоснованный выбор способа хранения с соблюдением температурного режима	
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	Обоснованный выбор производственного инвентаря, оборудования для приготовления блюд	
	Соответствие последовательности выполнения технологических операций	
	Обоснованность выбора рецептуры, способа приготовления и температурного режима	
	Правильность проведения бракеража, оформления и подачи готовых блюд	
	Обоснованный выбор способа хранения с соблюдением температурного режима	

Освоенные ОК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки
		0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной направленности, спецкурса	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных	Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач	

руководителем.		
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и доказывать собственные суждения; Соблюдение профессиональной этики поведения; Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам; Соблюдение культуры речи.	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Содержание рабочих мест в соответствии с требованиями к безопасности работ; Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов; Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; Правильность эксплуатации технологического оборудования	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Заданиями не предусмотрено.	

Комплект контрольно-оценочных средств
Приготовление холодных блюд и закусок

ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения «Приготовление холодных блюд и закусок»

Профессиональные компетенции:

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю
Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 25 вопросов.
Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 25 баллов

2 задание- 25 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов
«Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:

О.С.Ермакова

Профессиональные компетенции

ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

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

Время выполнения задания – 35 минут.

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?

- а) 30...40;
- б) 50...75;
- в) 100... 125.

2. Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?

- а) карповых, тресковых;
- б) окуневых, осетровых;
- в) лососевых, камбаловых.

3. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?

- а) после введения желатина, соли и уксуса;
- б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;
- в) после перемешивания и доведения до кипения.

4. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,7... 1 см;
- в) 0,5 см.

5. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?

- а) 1...2 см;
- б) 3...4 см;
- в) 4...5 см.

6. Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,5...0,6 см;
- в) 0,7...0,8 см.

7. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) 40/60;
- б) 75/125;
- в) 50/100.

8. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) польский;
- б) майонез с корнишонами;
- в) хрен с уксусом.

9. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде
- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду
- г) готовить овощи на пару
- д) снимать тонкий слой кожицы

10. При приготовлении салатов следует:

- а) учитывать время варки овощей
- б) соединять горячие и холодные овощи
- в) использовать сильно разваренные овощи
- г) заправлять салаты перед подачей на стол

11. Правила охраны труда при жарении овощей

- а) укладывать овощи на горячую сковороду резко
- б) снимать сковороду с помощью сковородника
- в) крышку снимать на себя
- г) крышку снимать от себя

12. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов

- а) варка
- б) жарение
- в) тушение
- г) запекание
- д) копчение
- е) соление

13. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

- а) соломка
- б) брусочки
- в) кубики

14. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

- а) выложить в салатницу и украсить
- б) провести первичную обработку овощей
- в) заправить салат
- г) нарезать овощи

15. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета

- а) оформить и украсить
- б) нарезать картофель
- в) очистить овощи
- г) нарезать лук
- д) посолить
- е) нарезать морковь
- ж) перемешать овощи
- з) добавить масло
- и) нарезать огурцы

- к) нарезать свеклу
- л) повторно перемешать

Вставьте пропущенные слова

- 16. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить _____, для сохранения цвета.
- 17. Для открытых бутербродов используют хлеб _____ давности.
- 18. Для приготовления холодных закусок сельдь обрабатывают на _____.
- 19. Салаты-коктейли подают в _____ и _____.
- 20. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать _____ правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются _____ обработке.

Найдите соответствие

21.

Хранение при 4-8°С	Время хранения
1. жареное мясо	А) 1 час
2. мясо заливное	Б) 12 часов
3. винегреты заправленные	В) 48 часов

22. Укажите, чем заправляют холодные блюда

- 1)
- 2)
- 3)

23. Укажите выход салатов на одну порцию

- 1)
- 2)
- 3)

24. Укажите последовательность приготовления салата «Столичный»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)

25. Укажите последовательность приготовления блюда «Сельдь с гарниром»

- 1) сельдь нарезать кусочками
- 2) подать
- 3) вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками
- 4) украсить листьями салата или веточками зелени
- 5) свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками
- 6) лук нарезать кольцами
- 7) гарнир выложить букетами
- 8) сельдь полить салатной заправкой
- 9) сельдь слабосоленую разделить на чистое филе

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание*

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01

Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	10	50
Помидоры	52,9	45		
Огурцы свежие	50,2	48		
Масло растительное	7	7		
Соль	0,25	0,25		
Петрушка (зелень)	1,4	1		
Выход:	-	100		

Технология приготовления

Подготовленные помидоры и огурцы (с удаленным с частью мякоти местом крепления плодоножки) нарезают тонкими ломтиками, соединяют. Добавляют мелкошинкованную зелень петрушки. Солят, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

ТАБЛИЦА

Вид овощей	Нормы отходов, %	Вид овощей	Нормы отходов, %
Картофель молодой до 1 сентября	20	Цветная капуста	48
		Савойская капуста	22
Картофель с 1 сентября по 31 октября	25	Капуста кольраби.	35
		Лук репчатый	16
		Лук зеленый	20
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	30	Лук зеленый парниковый	40
Картофель с 1 января по 28–29 февраля	35	Тыква	30
Картофель с 1 марта	40	Кабачки без кожицы	20
Морковь с ботвой молодая	50	Баклажаны сырые очищенные	15
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	20	Перец подготовленный для фарширования	25
Морковь с 1 января	25	Огурцы свежие неочищенные	5
Свекла с 1 сентября по 31 декабря	20	Салат-латук, ромен, кресс	28
Свекла с 1 января	25	Шпинат	26
Редис красный с ботвой	37	Щавель.	24
Капуста белокочанная	20	Ревень	25
Капуста краснокочанная	15	Стручковая фасоль свежая	10
Брюссельская капуста на стебле	75	Капуста квашеная	30

74. Салат столичный

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица	152	105	115	79

Масса вареной мякоти**птицы и дичи**

—	40	—	30	
Картофель	27	20*	48	35*
Огурцы соленые или свежие	25	20	38	30
Салат	14	10	14	10
Крабы	6	5	—	—
Яйца	3/8 шт.	15	1/4шт.	10
Майонез	45	45	40	40
Выход	—	150	—	150

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю
Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 25 вопросов.
Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 25 баллов

2 задание- 25 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов
«Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:
О.С.Ермакова

Профессиональные компетенции

ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

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

Время выполнения задания – 35 минут.

Вариант № 2.

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
 - а) филе с кожей и костью;
 - б) чистое филе;
 - в) филе с кожей.
2. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?
 - а) филе с кожей и костью;
 - б) чистое филе;
 - в) кругляши.
3. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
 - а) для улучшения вкуса;
 - б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;
 - в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.
4. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?

- а) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;
- б) для улучшения вкуса;
- в) чтобы остался майонез для оформления салата.

5. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?

- а) снижается санитарное состояние;
- б) увеличивается потеря массы и витаминов;
- в) при последующем нарезании овощи крошатся.

6. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?

- а) бланшировать;
- б) хранить в подкисленной воде;
- в) посыпать сахаром.

7. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?

- а) протереть через сито;
- б) пропустить повторно через мясорубку;
- в) снять с реализации.

8. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде,
- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду,
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду,
- г) готовить овощи на пару,
- д) снимать тонкий слой кожицы

9. Укажите виды тепловой обработки мяса при приготовлении холодных блюд и закусок

- а) варка,
- б) жарение,
- в) тушение,
- г) запекание,
- д) припускание,
- е) бланширование,
- ж) копчение,
- з) соление.

10. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:

- а) соломка,
- б) брусочки,
- в) ломтики,
- г) кружочки,
- д) кубики.

11. При приготовлении салатов следует:

- а) соединять холодные и горячие овощи
- б) использовать сильно разваренные овощи
- в) учитывать время варки овощей
- г) заправлять салаты перед подачей на стол

12. Правила охраны труда при варке овощей

- а) закладывать овощи в кипящую воду
- б) допускается длительное хранение вареных овощей в отваре

в) варить овощи при закрытой крышке

13. Канапе относится к бутербродам

- а) открытым
- б) закрытым
- в) закусочным

14. Укажите температуру подачи салата-коктейля из морепродуктов

- а) 14 градусов
- б) 25 градусов
- в) 5 градусов

15. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,7... 1 см;
- в) 0,5 см.

Вставьте пропущенные слова

16. Овощи для салатов лучше всего варить в кожице, для сохранения _____.

17. Простые и сложные бутерброды относятся к _____ и _____ бутербродам.

18. Обязательным компонентом винегрета является _____.

19. Жюльен из птицы относится к _____ закускам.

20. Температура подачи холодных блюд и закусок _____.

Найдите соответствие

21.

<i>Хранение при 4-8°C</i>	<i>Время хранения</i>
1. заправленные салаты	1. 30-40 мин
2. бутерброды под пищевой пленкой	2. 1 час
3. паштеты	3. 24 часа

22. Укажите, способы тепловой обработки мяса для приготовления холодных блюд.

- 1) _____
- 2) _____

23. По способу приготовления бутерброды бывают.

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

24. Укажите, последовательность приготовления салата «Зимний»

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____

25. Укажите, последовательность приготовления винегрета овощного

- 1) квашеную капусту отжать от рассола и измельчить
- 2) вареные свеклу, морковь, картофель нарезать ломтиками
- 3) заправить салатной заправкой
- 4) все перемешать

- 5) лук нарезать полукольцами
- 6) оформить и подать
- 7) соленые огурцы нарезать ломтиками
- 8) добавить свеклу, заправленную растительным маслом
- 9) зеленый лук нарезать длиной 1-1,5 см.

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание*

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02

Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	10 порций	30 порций
Капуста белокочанная свежая	72,5	58		
Перец сладкий свежий	30,6	23		
Огурцы свежие	22,1	21		
Масло растительное	5	5		
Соль	0,25	0,25		
Выход:	-	100		

Технология приготовления

Капусту промывают в проточной воде, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Перец моют, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем его нарезают соломкой. Огурцы свежие моют, и шинкуют соломкой. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

ТАБЛИЦА

Вид овощей	Нормы отходов, %	Вид овощей	Нормы отходов, %
Картофель молодой до 1 сентября	20	Цветная капуста	48
		Савойская капуста	22
Картофель с 1 сентября по 31 октября	25	Капуста кольраби.	35
		Лук репчатый	16
		Лук зеленый	20
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	30	Лук зеленый парниковый	40
Картофель с 1 января по 28–29 февраля	35	Тыква	30
Картофель с 1 марта	40	Кабачки без кожицы	20
Морковь с ботвой молодая	50	Баклажаны сырые очищенные	15
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	20	Перец подготовленный для фарширования	25
Морковь с 1 января	25	Огурцы свежие неочищенные	5
Свекла с 1 сентября по 31 декабря	20	Салат-латук, ромен, кресс	28
Свекла с 1 января .	25	Шпинат	26
Редис красный с ботвой	37	Щавель.	24
Капуста белокочанная	20	Ревень	25
Капуста краснокочанная	15	Стручковая фасоль свежая	10
Брюссельская капуста на стебле	75	Капуста квашеная	30

75. Винегрет овощной

	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	289	210*
Свекла	191	150*
Морковь	126	100*
Огурцы соленые	188	150
Капуста квашеная	214	150
Лук зеленый	188	150
или лук репчатый	179	150
Масло растительное	100	100
Выход		1000

6	В	6	Б
7	Б	7	Б
8	В	8	В
9	В	9	А,Б,Ж
10	А	10	В,Д
11	Б, Г	11	В
12	А, Б, Е	12	А,В
13	В	13	В
14	Б,Г,В,А	14	А
15	В,К,З,Б,Г,Е,И,Ж,Д,Л,А	15	В
16	Растительным маслом	16	Витаминов
17	Суточной	17	Открытым и закрытым
18	Чистое филе	18	Свекла
19	Бокалах и креманках	19	Горячим
20	Санитарные, тепловой	20	12-15 град.
21	1-Б, 2-В, 3-А	21	1-1,2-2,3-3
22	Салатные заправки, холодные соусы, сметана	22	Варка, жарка
23	75,100,150	23	Открытые, закрытые, закусочные
24	подготовка продуктов, нарезка овощей, нарезка вареной птицы, соединение продуктов порционирование, подача	24	подготовка продуктов, нарезка овощей, нарезка вареного мяса, соединение продуктов порционирование, подача
25	3,5,6,9,1,7,4,8,2	25	1,2,5,7,8,3,4,9,6

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На **25 баллов** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке продуктов и приготовлению холодных блюд и закусок.

20-24 баллов выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

15-19 баллов 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.

Менее **15 баллов** 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.

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Освоенные знания	Критерии оценки 0 - критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Знать классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;	
Знать правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;	
Знать последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;	
Знать правила проведения бракеража;	
Знать правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;	
Знать требования к качеству холодных блюд и закусок;	
Знать способы сервировки и варианты оформления;	
Знать температуру подачи холодных блюд и закусок;	
Знать виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	

Освоенные умения	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме

Уметь проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;	
Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;	
Уметь оценивать качество холодных блюд и закусок;	
Уметь выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима	

Освоенные ПК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	Правильность проверки органолептическим способом качества гастрономических продуктов;	
	Точная последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов	
	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Скорость и техничность выполнения всех видов работ;	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты	Обоснованный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов;	
	Точная и правильная оценка качества салатов;	
	Обоснованный выбор способа хранения с соблюдением температурного режима	
	Скорость и техничность выполнения всех видов работ;	

	Ясность и аргументированность при проведении бракеража	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
	Соответствие оформления и подачи блюд	
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски	Обоснованный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления салатов;	
	Точная и правильная оценка качества холодных закусок;	
	Обоснованный выбор способа хранения с соблюдением температурного режима	
	Скорость и техничность выполнения работ	
	Ясность и аргументированность при проведении бракеража	
	Соответствие оформления и подачи блюд	
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда	Точная и правильная оценка качества холодных закусок;	
	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Правильность усвоения материала;	
	Скорость и техничность выполнения работ	
	Ясность и аргументированность при проведении бракеража	
	Соответствие оформления и подачи блюд	

	Показатели оценки результатов	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Освоенные ОК		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей	Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной	

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	практики, посещение факультатива профессиональной направленности, предметного кружка	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и доказывать собственные суждения; Соблюдение профессиональной этики поведения; Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам; Соблюдение культуры речи.	

<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>Содержание рабочих мест в соответствии с требованиями к безопасности работ;</p> <p>Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов;</p> <p>Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>Правильность эксплуатации технологического оборудования</p>	
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Заданиями не предусмотрено.</p>	

Комплект контрольно-оценочных средств Приготовление сладких блюд и напитков

ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.07.Приготовление сладких блюд и напитков по профессии НПО 260807.01Повар, кондитер базовой подготовки

Профессиональные компетенции:

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю
Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.
Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 20 баллов

2 задание- 30 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов
«Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:
О.С.Ермакова

Профессиональные компетенции

ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
 - а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
 - а) более кислым;
 - б) более сладким;
 - в) кисло-сладким.

6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
 - а) айву, яблоки, груши;
 - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - в) сливы, абрикосы, вишню.

7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
 - а) 6...8 ч;
 - б) 8... 10 ч;
 - в) 10... 12 ч.

8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
 - а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.

9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
 - а) крупного помола;
 - б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?
 - а) 50...75 г;
 - б) 75... 100 г;
 - в) 100... 150 г.

11. Как подают кофе по-венски?
 - а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;

12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- красящие;
 - дубильные;
 - алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
- дубильные вещества;
 - эфирное масло;
 - экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
- резко ухудшается вкус;
 - приобретает неприятный запах;
 - резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
- 15 мин;
 - 30 мин;
 - 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
- 1...2 г;
 - 2 г;
 - 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.
19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин	
3	Отжимают сок и ставят в холодильник	
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают	
2	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму	
3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
4	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
5	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
6	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
7	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
9	Отпускают так же, как и желе клюквенное	
10	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре	

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Яблоки	238			210		
Сахар	60			60		
Желатин	4,5			4,5		
Яйца (белки)	14,4			14,4		
Вода для желатина	126			126		
Выход				300		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
« Самбук яблочный»**

№ операци и	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.
4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.
Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 20 баллов

2 задание- 30 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов
«Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:
О.С.Ермакова

Профессиональные компетенции

ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

- Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - 10...20 г;
 - 30...40 г;
 - 60...80 г.
- Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - перекипел;
 - добавили много сока;
 - медленно охлаждали.
- Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
- Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - 180 г, $t \sim 20 \text{ }^\circ\text{C}$;
 - 200 г, $t \sim 15 \text{ }^\circ\text{C}$;
 - 250 г, $t = 8 \text{ }^\circ\text{C}$.
- Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - перекипел;
 - нарушили рецептуру;
 - кипятили сок.
- Чем можно ароматизировать молочный кисель?
 - корицей;
 - ванилином;
 - майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
- переварить;
 - взбить;
 - протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
- смазать маслом;
 - сильно нагреть;
 - смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- добавить сок в конце варки;
 - быстро охладить;
 - посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- белки, жиры, углеводы, витамины А, В, Ди т.д.;
 - белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
- 6...8 г;
 - 5...6 г;
 - 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
- 5...8 мин;
 - 8... 10 мин;
 - 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
- для улучшения вкуса;
 - для получения однородной массы;
 - для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
- с молочными пенками от топленого молока;
 - со взбитыми сливками;
 - в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
- теряют аромат;
 - поглощают посторонние запахи;
 - разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки?
- не ниже 100 °С;
 - не ниже 75 °С;
 - не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.
18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок.

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Яблоки промывают	
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.	
3	Охлаждают	
4	Яблоки нарезают дольками	
5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
6	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	
7	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	
8	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Подготовка желирующего продукта	
2	Охлаждение желе до 20 °С	
3	Растворение желирующего продукта в сиропе	
4	Приготовление сиропа	
5	Разливание в формы и лотки	
6	Подготовка к подаче	

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
 Оцените предложенную производственную ситуацию.
 Ответьте на вопросы, указанные в задании.
 Время выполнения задания – 30 минут.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».
 Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Клюквенный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2	1	7	2	1	7

	порции, гр	порция, гр	порций гр	порции , гр	порция , гр	порци й гр
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход				200		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
«Мусс Клюквенный»**

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11	19	1,7,4,5,6,2,8,3,9
20	1,3,2,6,4,5,7,8,10,9	20	1,4,3,2,5,7,6

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

1 вариант

Задание 1.Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»		
	Масса брутто	Масса нетто

Наименование продуктов	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр	2 порции , гр	1 порция , гр	7 порция , гр
Яблоки	238	119	833	210	105	735
Сахар	60	30	210	60	30	210
Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8
Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4
Вода для желатина	126	63	441	126	63	441
Выход				300	150	1050

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

Задание 2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
« Самбук яблочный»**

№ операци и	Наименование операции
1	Яблоки обмыть обсушить.
2	У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы.
3	Разрезать яблоки на половинки.
4	Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды.
5	Запечь яблоки в жарочном шкафу.
6	Охладить.
7	Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито.
8	Отделить белки яиц от желтков.
9	Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
10	В яблочное пюре добавить сахар и ячные белки.
11	Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы.
12	Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить.
13	Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.
14	Массу разлить в формы и охладить.

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

Задание №4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло желтоватый.
5	Консистенция	упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

2 вариант

Задание 1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Клюквенный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2	21,1	147,7	42	21	147
Сахар	32	16	112	32	16	112
Желатин	5,4	2,7	18,9	5,4	2,7	18,9
Вода	148	74	518	148	74	518
Выход				200	100	700

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс Клюквенный»

№ операции	Наименование операции
------------	-----------------------

и	
1	Желатин замачивают в воде для набухания
2	Клюкву перебирают, промывают
3	Из клюквы отжимают сок
4	Мезгу проваривают в воде, процеживают
5	В отвар вводят сахар и набухший желатин
6	Доводят до кипения
7	Добавляют клюквенный сок
8	Охлаждают до 20 °С
9	Взбивают до устойчивой пышной массы
10	Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки
11	Ставят в холодильник на 1–1,5 ч
12	Охлажденный мусс вынимают из формочек

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

Задание 4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло розовый
5	Консистенция	Мелкопористая, нежная, слегка упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Освоенные знания	Критерии оценки 0 - критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Знать классификацию, ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству, сладких блюд и напитков;	
Знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;	
Знать последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;	

Знать правила проведения бракеража;	
Знать способы сервировки и варианты оформления;	
Знать правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;	
Знать температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков;	
Знать виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	

Освоенные умения	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	
Уметь определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;	
Уметь выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;	
Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;	
Уметь оценивать качество холодных блюд и закусок;	

Освоенные ПК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в
---------------------	--------------------------------------	--

		полном объеме
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	<p>Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд</p> <p>Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены</p> <p>Правила проведения бракеража</p>	
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки	<p>Верность и точность расчетов рецептуры;</p> <p>Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>Правильность усвоения материала;</p> <p>Скорость и техничность выполнения работ</p> <p>Ясность и аргументированность при проведении бракеража</p> <p>Соответствие оформления и подачи напитков</p>	
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки	<p>Самостоятельность выполнения расчетов рецептур;</p> <p>Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом</p>	

	<p>Обоснованный выбор метода проведения бракеража</p> <p>Соблюдение правил оформления и подачи напитков</p>	
--	---	--

Освоенные ОК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной направленности, предметного кружка	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения	Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.	

профессиональных задач.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и доказывать собственные суждения; Соблюдение профессиональной этики поведения; Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам; Соблюдение культуры речи.	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Содержание рабочих мест в соответствии с требованиями к безопасности работ; Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов; Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; Правильность эксплуатации технологического оборудования	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Заданиями не предусмотрено.	