МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ**

16675 Повар

**Квалификация выпускника**

Повар 2 разряда

**Категория слушателей:** обучающиеся общеобразовательных организаций в рамках проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья - получение профессии вместе с аттестатом»

Коломна 2022

Содержание

[Раздел 1. Общие положения 3](#bookmark16)

[Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения 7](#bookmark39)

[Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 8](#bookmark44)

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения 9

1. Профессиональные компетенции

[Раздел 5. Структура программы профессионального обучения 14](#bookmark87)

1. Учебный план
2. Календарный учебный график

Раздел 6. Условия реализации программы профессионального обучения 20

1. Требования к материально-техническому оснащению программы
2. Требования к кадровым условиям реализации программы
3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации программы

**Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения Итоговой аттестации**

**и организация оценочных процедур по программе профессионального**

**обучения 24**

**Раздел 8. Разработчики программы профессионального обучения 24**

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

I. Программа профессионального обучения

*Приложение*

1. Рабочая программа профессионального обучения по профессии 16675 **Повар** в рамках приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья - получение профессии вместе с аттестатом».
2. Фонды примерных оценочных средств для проведения итоговой аттестации по профессии.
3. Фонды примерных оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессии.

Раздел 1. Общие положения

1. **Нормативные основания** для разработки программы профессионального обучения по профессии **16675 ПОВАР** в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья - получение профессии вместе с аттестатом»:

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

* Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013 г. N 1348, от 28.03.2014 г. N 244, от 27.06.2014г. N 695, от 03.02.2017г. N 106);
* Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023);
* Профессиональный стандарт по профессии «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н);
* Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).
* Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013 г. № 1348, от 28.03.2014 г. № 244, от 27.06.2014г. № 695, от 03.02.2017 г. № 106).
* Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 21.08.2013 № 977, от 20.01.2015 №17, от 26.05.2015 №524, от 27.10.2015 №1224).
* Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).

Программа профессионального обучения реализуется в ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж». Организация профессионального обучения в ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж» регламентируется программой профессионального обучения, рабочими программами, учебным планом, календарным учебным графиком и расписанием занятий, локальными правовыми актами ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж».

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия, производственное обучение. Практические занятия и производственное обучение осуществляется ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж» с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состояния здоровья обучающихся.

1. Требования к поступающим:

Система профессионального обучения персонала по рабочим профессиям, должностям служащих предусматривает:

* подготовку новых рабочих из лиц, не имеющих профессии;
* переподготовку с целью освоения новой рабочей профессии, находящейся вне сферы их предыдущей профессиональной деятельности;
* переподготовку рабочих по профессии, родственной их профессиональной деятельности;
* переподготовку специалистов со средним специальным и высшим образованием по профессии родственной их предыдущей деятельности.

В учебном процессе используется материально-техническая база и кадровые ресурсы ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж».

Особые условия допуска к работе: допуск к работе в соответствии с действующим законодательством и нормативными документами организации (отрасли). Прохождение обязательных и периодических осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение | Наименование квалификации подготовки | Присваиваемый разряд | Срок освоения программы в очной форме обучения |
| 7 классов общеобразовательной школы | Повар | 2,3 | 216 часов |

1. Цель и планируемые результаты обучения

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий

|  |  |
| --- | --- |
| **Обобщенные трудовые функции** | **Трудовые функции** |
| **код** | **наименование** | **уровень квалифи кации** | **наименование** | **код** | **уровень квалиф икации** |
| А | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара | 3 | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | А/01.3 | 3 |
| Выполнение заданий повар по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 |

**1.4. Характеристика обобщенных трудовых функций***:*

***Трудовая функция:***

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питанияУборка рабочих мест сотрудников основного производстваорганизации питания по заданию повара |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Проверка технологического оборудования, производственногоинвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повараУпаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения |
| Необходимые умения | Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийСоблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основногопроизводства организации питанияПрименять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Необходимые знания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питанияРецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийТребования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественностипищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийНазначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительныхприборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за нимиТребования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |

***Трудовая функция:***

А/02.3 Выполнение заданий повар по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовые действия | Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повараПриготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повараПриготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повараПриготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повараПриготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повараПриготовление блюд из яиц по заданию повара Приготовление блюд из творога по заданию повара |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повараПриготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повараПриготовление горячих напитков по заданию повараПриготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повараПриготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повараПриготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повараПриготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повараПомощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повараУпаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара |
| Необходимые умения | Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повараСоблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийОтпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукцииВыбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийСоблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны трудаАккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплатыЭстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос |
| Необходимыезнания | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питанияТехнологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их храненияПравила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделийМетоды минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству |
|  | Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийПринципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителямПравила и технологии расчетов с потребителямиТребования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |

**Перечень сокращений, используемых в тексте ППО:**

ПОО - профессиональная образовательная организация ПС - профессиональный стандарт;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК- междисциплинарный курс;

ПА- промежуточная аттестация;

ИА- итоговая аттестация;

НПО - программа профессионального обучения;

ОТФ- обобщенная трудовая функция\*

ТФ - трудовая функция\*

ТД- трудовое действие\*

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе профессиональной образовательной организации по профессии: **16675 Повар** *—* 216 академических часов.

Формы обучения: **очная*.***

Обучение осуществляется с учетом требований Профессионального стандарта по профессии «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н)

Квалификационная характеристика выпускника: Повар 2, 3 разряда.

**программы профессионального обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование программы профессионального обучения | Наименование профессионального стандарта | Уровень(подуровень) квалификация |
| **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ Профессия 16675 Повар** | Профессиональный стандарт по профессии «Повар»,утвержденный приказомМинистерства труда исоциальной защитыРоссийской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н | **Повар, 2,3** |

**Обучение по профессиональному стандарту 16675 ПОВАР**

позволит:

* освоить профессию повара;
* получить все знания и навыки, необходимые для успешной карьеры.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

1. **Область профессиональной деятельности выпускников:** приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.
2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
* основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
* технологическое оборудование для предприятий общественного питания и кондитерского производства;
* посуда и инвентарь;

• процессы и операции приготовления продукции питания.

**3.3. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | уровень (подуровень) квалификации |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Организация приготовления кулинарных полуфабрикатов. Приготовление и подготовка к хранению и реализации кулинарных полуфабрикатов | 3 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Организация приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 3 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Организация приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 3 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Организация приготовления холодных сладких блюд, десертов и напитков.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Организация приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 3 |

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального
обучения**

1. **Профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды деятельности** | **Код и наименование Компетенции2** | **Показатели освоения компетенции** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.ПК 1.3Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.ПК 1.4 . Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | **Практический опыт в**:подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопаснойэксплуатации технологическогооборудования, производственногоинвентаря, инструментов,весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатовразнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями. |
| **Уметь**:подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатироватьоборудование, производственныйинвентарь, инструменты,весоизмерительные приборы всоответствии с инструкциями ирегламентами; соблюдать правиласочетаемости, взаимозаменяемости,рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать,применять, комбинировать методыобработки сырья, приготовленияполуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения |
| **Знать**:требования охраны труда, пожарной безопасности, производственнойсанитарии и личной гигиены ворганизациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования иправила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбноговодного сырья, птицы, дичи,полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья иприготовлении полуфабрикатов |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | **Уметь:**подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
| **Знать:**требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика. | срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. |
| **Практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 3.2. Осуществлять приготовление, | **Уметь:**рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
| **Знать:**требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| **Практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление иподготовка креализации холодных игорячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации холодныхсладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячихсладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | **Уметь:**рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
| **Знать:**требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |

Практический опыт, умения и знания по каждой из компетенций, выбираются с учетом требований профессионального стандарта с учетом дополнений и уточнений предлагаемых разработчиком ПООП 2 Компетенции формулируются в ФГОС СПО по профессии

**Раздел 5. Структура программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар**

1. **Учебный план**

***Программа профессионального обучения по профессии***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиона льных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Суммарный объем нагрузки, час. | Объем профессионального модуля, ак. час. |
| Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем |  |
| Обучение по МДК | Практика |
| Всего | В том числе |
| Лабораторных и практических занятий | Учебная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  | ***Общепрофессиональные дисциплины*** |  |  |  |  |
| **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**  | 10 |  |  |  |
| **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**  | 10 |  |  |  |
| **Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда**  | 16 |  |  |  |
| **ПМ.01**ПК.1.1-1.4. | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | 34 |  |
| МДК.01.01. Организация приготовления кулинарных полуфабрикатов. | 10 | 10 | 4 | - |
| МДК.01.02. Приготовление и подготовка к хранению и реализации кулинарных полуфабрикатов | 16 | 16 | 8 | 8 |
| Учебная практика | 8 |  |
| **ПМ.03**ПК.3.1-3.6 | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | 32 |
| МДК.03.01. Организация приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. | 8 | 8 | 4 | - |
| МДК. 03.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 16 | 16 | 8 | 8 |
| Учебная практика | 8 |  |
| **ПМ. 02**ПК2.1-2.8 | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | 50 |
| МДК. 02.01. Организация приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. | 8 | 8 | 6 | 28 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | МДК. 02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 14 | 14 | 10 | - |
| Учебная практика | 28 |  |
| **ПМ.04**ПК.4.1-4.3 | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | 58 |
| МДК.04.01. Организация приготовления холодных сладких блюд, десертов и напитков. | 4 | 4 | 2 | 32 |
| ДК.04.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 8 | 8 | 6 | - |
| МДК.04.03. Организация приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. | 4 | 4 | 2 | - |
| МДК.04.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 10 | 10 | 4 | - |
| Учебная практика | 32 |  |
| **ИА** |  | **6** |
|  | Всего: | **216** | 98 | 54 | 76 |

*Итоговая аттестация по профессии проводится в виде квалификационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.*

*Содержание заданий квалификационного экзамена должен соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.*

1. **Календарный учебный график**

***Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Инде кс | Компоненты программы | Сентябрь | Октябрь | п н | Ноябрь | пн | Декабрь | Январь | ПН | Февраль | ПН | Март | Апрель | пн | Май | пн | июнь | Всег о часо в |
|  | ***1 год обучения*** |
|  |  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 |  |
| **ПМ.01** | **Приготовлени е и подготовка к реализации полуфабрикат ов для блюд, кулинарных изделий разнообразног о ассортимента** | **4** |  | **4** |  | **4** |  | **4** |  | **4** |  | **4** |  | **4** |  |  |  |  | **к** | **к** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **28** |
| МДК01.01 | Организация приготовления кулинарных полуфабрикате в. | 4 |  | 4 |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | к | к |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |
| МДК01.02 | Приготовление и подготовка к хранению и реализации кулинарных полуфабрикато в |  |  |  |  | 2 |  | 4 |  | 4 |  | 4 |  | 4 |  |  |  |  | к | к |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 |
| **УП.01** | **Учебная практика** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **2** | **2** | **2** | **2** | **к** | **к** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **8** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПМ. 03** | **Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразног о ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **к** | **к** | **4** |  | **4** | **4** | **4** | **4** | **4** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **26** |
| МДК03.01 | Организация приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | к | к | 4 |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 |
| МДК03.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | к | к |  |  |  | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 |
| **УП.02** | **Учебная практика** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **к** | **к** |  |  |  |  |  |  |  |  | **4** | **4** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **12** |
| **ПМ.****02** | **Приготовлени е, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразног о ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **к** | **к** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **4** | **4** | **4** | **4** |  | **4** |  | **4** |  | **4** |  | **4** |  | **2** | **34** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| МДК 02.01 | Организация приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | к | к |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |
| МДК 02.02 | Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразног о ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | к | к |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 4 |  | 4 |  | 4 |  | 4 |  | 2 | 22 |
| ***2 год обучения*** |
|  |  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 |  |
| **УП.03** | **Учебная практика** | **4** | **4** | **4** | **4** | **4** | **4** | **4** | **4** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |  | **к** | **к** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** |
| **ПМ.04** | **Приготовле ние, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразн ого ассортимент а** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **4** | **5** | **5** | **4** | **4** | **4** | **4** | **к** | **к** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **30** |
| МДК 04.01 | Организация приготовлен ия холодных |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  | к | к |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | сладких блюд, десертов и напитков. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК 04.02 | Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразн ого ассортимент а |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |  |  | к | к |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |
| МДК 04.03 | Организация приготовлен ия горячих сладких блюд, десертов и напитков. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  | к | к |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |
| МДК 04.04 | Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразно го ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 | 4 | к | к |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |
| **УП.04** | **Учебная практика** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **к** | **к** | **4** | **4** | **4** | **4** | **4** | **4** | **4** | **4** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ИА.00** | **Итоговая аттестация в виде квалификац ионного экзамена** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **к** | **к** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **6** |
| **ИА** | Итоговая аттестация |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | к | к |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |

Примерный календарный учебный график при разработке основной образовательной программе корректируется с учетом особенностей организации учебного процесса В ПООП приводится форма календарного учебного графика, на основании которой образовательная организация, самостоятельно разрабатывает календарный учебный график для каждого курса и семестра обучения.

Раздел 6. Условия реализации программы профессионального обучения

1. Требования к материально-техническому оснащению программы
2. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных программой профессионального обучения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Лаборатории:

Поваров-кондитеров

Кулинарный цех

Кондитерский цех

Пекарский цех

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

1. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии ***Повар****.*

Образовательная организация, реализующая программу по профессии ***Повар*** должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий Минимально необходимый для реализации ППО перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

1. Оснащение лабораторий

**Лаборатория «Поваров-кондитеров» Основное и вспомогательное оборудование**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование оборудования** |
| 1 | Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). |
| 2 | Пароконвектомат |
| 3 | Микроволновая печь |
| 4 | Плита электрическая |
| 5 | Фритюрница |
| 6 | Электрогриль (жарочная поверхность) |
| 7 | Шкаф холодильный |
| 8 | Планетарный миксер |
| 9 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) |
| 10 | Мясорубка |
| 11 | Стол производственный с моечной ванной |
| 12 | Стеллаж передвижной |
| 13 | Моечная ванна двухсекционная |
| 14 | Весы настольные электронные |

**Лаборатория «Кулинарный цех» Основное и вспомогательное оборудование**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование оборудования** |
| 1 | Микроволновая печь |
| 2 | Шкаф холодильный |
| 3 | Шкаф морозильный |
| 4 | Планетарный миксер |

|  |  |
| --- | --- |
| 5 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) |
| 6 | Овощерезка или процессор кухонный |
| 7 | Слайсер |
| 8 | Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный |
| 9 | Стол производственный с моечной ванной |
| 10 | Стеллаж передвижной |
| 11 | Моечная ванна двухсекционная |
| 12 | Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) |
| 13 | Кофемолка |
| 14 | Газовая горелка (для карамелизации) |
| 15 | Набор инструментов для карвинга |
| 16 | Весы настольные электронные |

**Лаборатория «Кондитерский цех» Основное и вспомогательное оборудование**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование оборудования** |
| 1 | Микроволновая печь |
| 2 | Шкаф холодильный |
| 3 | Планетарный миксер |
| 4 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) |
| 5 | Миксер для коктейлей |
| 6 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) |
| 7 | Кофемашина с капучинатором |
| 8 | Стол производственный с моечной ванной |
| 9 | Стеллаж передвижной |
| 10 | Моечная ванна двухсекционная |
| 11 | Весы настольные электронные |

**Лаборатория «Пекарский цех» Основное и вспомогательное оборудование**

|  |  |
| --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование оборудования** |
| 1 | Конвекционная печь и жарочный шкаф |
| 2 | Микроволновая печь |
| 3 | Расстоечный шкаф |
| 4 | Шкаф холодильный |
| 5 | Тестораскаточная машина |
| 6 | Планетарный миксер |
| 7 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) |
| 8 | Стол производственный с моечной ванной |
| 9 | Стеллаж передвижной |
| 10 | Моечная ванна двухсекционная |
| 11 | Весы настольные электронные |

**6.1.2.2. Оснащение баз практик**

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную практику (производственное обучение). Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

Технологическое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**Для реализации программы необходимо наличие следующих оснащенных специальных помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название ПМ** | **Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских** | **Примечания** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **Лаборатории:** *все выше**обозначенные* |  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **Лаборатории:** все выше обозначенные |  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | **Лаборатории:** все выше обозначенные |  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | **Лаборатории:** все выше обозначенные |  |

1. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации программы[[1]](#footnote-1)

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации программы профессиональной подготовки осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения ИА и организация оценочных процедур по программе

По профессии «Повар» формой итоговой аттестации (далее ИА) является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональном стандарте.

Экзамен проводится с использованием экзаменационных билетов, разработанных в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Можайский техникум», осуществляющем подготовку поваров на основе рабочей программы, утвержденной директором. На прием экзамена отводится 6 академических часа. Результаты ИА оформляются протоколом. По результатам ИА выдается свидетельство о прохождении обучения действующего образца.

В ходе ИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям профессионального стандарта ИА должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии.

Для ИА по программе образовательной организацией разрабатывается программа ИА и фонды оценочных средств.

Раздел 8. Разработчики основной программы профессионального обучения

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Можайский техникум»

Многофункциональный центр профессиональных компетенций «Профессионал»

Разработчики:

заведующий лабораторией ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж» Самусь Валентина Ивановна

преподаватель специальных дисциплин Коменда Наталья Васильевна

заведующий отделением СПО Шевчук Галина Евгеньевна

***Приложение I.1*** *к ППО по профессии* **16675 Повар**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

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

**В РАМКАХ ПРИОРИТЕТНОГО ПРОЕКТА**

**«ПУТЕВКА В ЖИЗНЬ ШКОЛЬНИКАМ ПОДМОСКОВЬЯ - ПОЛУЧЕНИЕ
ПРОФЕССИИ ВМЕСТЕ С АТТЕСТАТОМ»**

***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ 27

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 32

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

[ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ 42](#bookmark352)

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

[ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ 44](#bookmark183)

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР
В РАМКАХ ПРИОРИТЕТНОГО ПРОЕКТА**

**«ПУТЕВКА В ЖИЗНЬ ШКОЛЬНИКАМ ПОДМОСКОВЬЯ - ПОЛУЧЕНИЕ
ПРОФЕССИИ ВМЕСТЕ С АТТЕСТАТОМ»**

* 1. **ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

В результате изучения программы профессионального обучения обучающийся должен освоить основные виды деятельности:

* Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
* Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
* Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
* Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| *Код* | *Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций* |
| **ВД 1** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| ПК 1.1. | **Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.** |
| ПК 1.2. | **Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.** |
| ПК 1.3. | **Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.** |
| ПК 1.4. | **Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.** |
| **ВД 2** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика. |
| **ВД 3** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| **ПК 3.1.** | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к ре­ализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |
| **ВД 4** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

**1.1.2 В результате освоения программы профессионального обучения обучающийся должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| Иметь практический опыт | подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями. |
| уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и |

|  |  |
| --- | --- |
|  | применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |
| **ПМ. 02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| Иметь практический опыт | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. |
| **ПМ. 03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| Иметь практический опыт | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |

|  |  |
| --- | --- |
|  | разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| уметь | рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| **ПМ. 04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** |
| Иметь практический опыт | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| уметь | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |

1. **Количество часов, отводимое на освоение программы профессионального обучения**

Всего часов: 216 часов

На освоение ПМ.01- 36 часа

из них на освоение МДК 01.01 - **28 часов**

на освоение практики, в том числе учебную **8 часов**

На освоение ПМ.02- 38 часов

из них на освоение МДК 02.01 - **26 часов**

на освоение практики, в том числе учебную **12 часов**

На освоение ПМ.03- 70 часов

из них на освоение МДК 03.01 - **34 часа**

на освоение практики, в том числе учебную **36 часов**

На освоение ПМ.04 - 66 часов

из них на освоение МДК 04.01 - **30 часов**

на освоение практики, в том числе учебную **36 часов**

**2. Структура и содержание программы профессионального обучения по профессии «Повар»**

**2.1. Структура программы профессионального обучения по профессии**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Коды профессио нальных компетенц ий | Наименования разделов профессионального модуля | Суммарн ый объем нагрузки, час. | Объем профессионального модуля, ак. час. |
| Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем |  |
| Обучение по МДК | Практика |  |
| Всего | В том числе |
| Лабораторных и практических занятий | Учебная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **ПМ.01**ПК.1.1-1.4. | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | 36 |  |
| МДК.01.01. Организация приготовления кулинарных полуфабрикатов. | 10 | 10 | 4 | - |
|  | МДК.01.02. Приготовление и подготовка к хранению и реализации кулинарных полуфабрикатов | 18 | 18 | 10 | 8 |
|  | Учебная практика | 8 |  |
| **ПМ.03**ПК.3.1-3.6 | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | 38 |
| МДК.03.01. Организация приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. | 8 | 8 | 4 | - |
|  | МДК. 03.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 18 | 18 | 12 | 12 |
|  | Учебная практика | 12 |  |
| **ПМ. 02**ПК2.1-2.8 | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | 70 |
| МДК. 02.01. Организация приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. | 12 | 12 | 6 | 36 |
|  | МДК. 02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 22 | 22 | 18 | - |
|  | Учебная практика | 36 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПМ.04**ПК.4.1-4.3 | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | 66 |  |
| МДК.04.01. Организация приготовления холодных сладких блюд, десертов и напитков. | 4 | 4 | 2 | 36 |
|  | ДК.04.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 10 | 10 | 6 | - |
|  | МДК.04.03. Организация приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. | 4 | 4 | 2 | - |
|  | МДК.04.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 12 | 12 | 8 | - |
|  | Учебная практика | 36 |  |
| ИА |  | 6 |
|  | Всего: | **216** | 118 | 72 | 92 |

*Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк.*

**2.2. Тематический план и содержание программы профессионального обучения по профессии «Повар»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессиональног о модуля (ПМ), междисциплинарн ых курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия** | **Объе м в часах** |
| **1** | **2** | **3** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **36** |
| **Раздел 1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** |  |
| **МДК. 01.01 Организация приготовления кулинарных полуфабрикатов.** | **10** |
| **Раздел 1**Организация и технологическое | **Содержание** | *2* |
| 1. Организация и технологическое оснащение процесса приготовления полуфабрикатов. Подготовка к работе оборудования, своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| оснащение процесса приготовления полуфабрикатов на производстве. | 2. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы. |  |
| **Раздел 2.**Механическая кулинарная обработка сырья для приготовления простых и основных полуфабрикатов**.** | **Содержание** | ***4*** |
| **1.** Механическая кулинарная обработка овощей, грибов, зелени. Простая и сложная нарезка. |
| **2.** Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород |
| **3. Механическая кулинарная обработка говядины, свинины, баранины.** |
| **4.** Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | ***4*** |
| 1. Определение органолептическим способом поступившее сырье на производство: овощей, грибов, зелени, специй. |
| 2. Определение органолептическим способом поступившее сырье на производство: рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород. |
| 3. Определение органолептическим способом поступившее сырье на производство: мяса, домашней птицы. |
| 4.Определение массы отходов сырья при холодной обработки. |
| **МДК 01.02 Приготовление и подготовка к хранению и реализации кулинарных полуфабрикатов** | **18** |
| **Раздел 1. Технологические процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов из рыбы** | **Содержание** | ***2*** |
| 1.Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, осетровых пород. Подготовка и сроки хранения п/ф. |
| 2. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Подготовка и сроки хранения п/ф. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | ***2*** |
| **1.**Расчет массы нетто сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы |
| **2.** Расчет массы нетто сырья для приготовления полуфабрикатов из морепродуктов. |
| **Раздел 2. Технологические процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.** | **Содержание** | ***6*** |
| 1. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Подготовка и сроки хранения п/ф. |
| 2. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса (говядины, свинины, баранины). Подготовка и сроки хранения п/ф. |
| 3. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Подготовка и сроки хранения п/ф. |
| 4. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленной и котлетной массы из мяса. Подготовка и сроки хранения п/ф. |
| 5. Приготовление натуральных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи. |
| 6. Приготовление панированных полуфабрикатов из птицы. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | ***8*** |
| **1.** Расчет брутто и нетто крупнокусковых п/ф из говядины. |
| **2.** Расчет брутто и нетто порционных п/ф из говядины, свинины, баранины. |
| **3.** Расчет брутто и нетто мелкокусковых п/ф из говядины, свинины, баранины. |
| **4.** Расчет брутто и нетто п/ф из натуральной рубленной массы из мяса. |
| **5.** Расчет брутто и нетто п/ф из котлетной массы из мяса. |
| **6.** Расчет брутто и нетто натуральных порционных п/ф из птицы. |
| **7.** Расчет брутто и нетто натуральных панированных п/ф из птицы. |
| **8.** Расчет брутто и нетто п/ф из дичи. |
|  | **Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета** |  |
| **Учебная практика****Виды работ**1. Кулинарная обработка овощей, грибов, зелени.
2. Кулинарная обработка рыбы.
3. Кулинарная обработка мяса, птицы.
4. Приготовление п/ф из рыбы.
5. Приготовление полуфабрикатов из мяса.
6. Приготовление полуфабрикатов из птицы.
 | ***8*** |
| ПМ.03. | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | ***38*** |
| **МДК. 03.01 Организация приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок**. | ***8*** |
| **Раздел 1 Выполнение технологических процессов подготовки сырья в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок**. | **Содержание** | ***4*** |
| 1. Значение, пищевая ценность холодных блюд и закусок. Ассортимент. Классификация холодных блюд и закусок. |
| 2. Сырье, используемое при приготовлении холодных блюд и закусок. Проверка качества гастрономических продуктов. |
| 3.Товароведная характеристика поступившего сырья. |
| 4. Подготовка сырья приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***4*** |
| 1. Определение органолептическим способом поступившее сырье на производство. |
| 2. Определение массы отходов сырья при холодной обработки в организации приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок |
| 3. Расчет массы брутто и нетто сырья приготовления холодных блюд. |
| 4. Расчет массы брутто и нетто сырья приготовления кулинарных изделий и закусок. |

|  |  |
| --- | --- |
| **МДК 03.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.** | ***18*** |
| **Раздел 1. Технологические процессы приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйствен ной (домашней) птицы.** | **Содержание** | ***4*** |
| 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов из овощей, рыбы, мяса. Требование к качеству. Сроки реализации. |
| 2. Приготовление, оформление рыбы фаршированной, заливной. Требование к качеству. Сроки реализации. |
| 3. Приготовление, оформление ростбифа, мяса шпигованного. Требование к качеству. Сроки реализации. |
| 4. Приготовление, оформление птицы фаршированной (галантина). Требование к качеству. Сроки реализации. |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***10*** |
| 1. Составление технологических карт на салаты из овощей сырых, вареных. |
| 2. Составление технологических карт на салаты на основе мяса, птицы. |
| 3. Составление технологических карт на салаты на основе рыбы, морепродуктов. |
| 4. Составление технологических карт на салаты-коктейли. |
| 5. Составление технологических карт на сельдь с гарниром, кальмары фаршированные. |
| 6. Составление технологических карт на рыбу фаршированную. |
| 7. Составление технологических карт на рыбу заливную. |
| 8. Составление технологических карт на мясо шпигованное. |
| 9. Составление технологических карт на ростбиф. |
| 10. Составление технологических карт на фаршированные куриные ножки, рулет из птицы. |
| **Раздел 2. Технологические процессы приготовления канапе, холодных закусок, кулинарных изделий.** | **Содержание** |  |
| 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации простых и сложных бутербродов, банкетных закусок. | ***2*** |
| 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из мясной и рыбной гастрономии. |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***2*** |
| 1.Составление технологических карт на приготовление бутербродов, банкетных закусок. |
| 2 Составление технологических карт на приготовление закусок из мясной и рыбной гастрономии. |
|  | **Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета** |  |
| **Учебная практика****Виды работ**1. Подготовка сырья к работе. Определение продуктов на качественность.
2. Простая и сложная нарезка продуктов для оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
3. Приготовление и оформление простых и сложных бутербродов, канапе, тапасов, фингер фудов.
4. Приготовление и оформление ассорти мясного и рыбного.
5. Приготовление и оформление салатов из овощей сырых, вареных.
 | ***12*** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Приготовление и оформление салатов на основе мяса, птицы.
2. Приготовление и оформление салатов на основе рыбы, морепродуктов.
3. Приготовление и оформление салатов-коктейлей.
4. Приготовление и оформление сельди с гарниром, кальмар фаршированных.
5. Приготовление и оформление рыбы фаршированной.
6. Приготовление и оформление мяса шпигованного.
7. Приготовление и оформление рулета из птицы.
 |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **70** |
| **МДК. 02.01 Организация приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок**. | **12** |
| **Раздел 1 Классификация и организация приготовления горячих блюд.** | **Содержание** | ***6*** |
| 1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции, пищевая ценность |
| 2.Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. |
| 3.Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. |
| 4.Организация приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из овощей, круп, бобовых изделий. |
| 5. Организация приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря. |
| 6. Организация приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и мясных продуктов. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | ***6*** |
| 1. Расчет массы нетто горячих блюд из овощей с учетом потери массы отходов при холодной обработки. |
| 2. Расчет массы нетто горячих гарниров из овощей с учетом потери массы отходов при холодной обработки. |
| 3. Расчет массы выхода каш рассыпчатых, вязких, жидких. |
| 4. Расчет массы выхода блюд и гарниров из круп. |
| 5.Расчет массы брутто и нетто горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря. |
| 6. Расчет массы брутто и нетто горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и мясных продуктов. |
| **МДК 02.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | ***22*** |
| **Раздел 1. Процесс приготовления горячих блюд и** | **Содержание** | ***4*** |
| 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, бобовых кукурузы. Требование к качеству. Сроки хранения. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **гарниров из овощей, рыбы, мяса.** | 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требование к качеству. Сроки хранения. |  |
| 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы. Требование к качеству. Сроки хранения. |
| 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных блюд. Выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы. Требование к качеству. Сроки хранения. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | ***12*** |
| 1.Составление технологических карт на горячие блюда из овощей (рагу, капуста тушеная) |
| 2. Составление технологических карт на гарниры из овощей (картофель фри, овощи жареные, запеченные, на гриле) |
| 3. Составление технологических карт на горячие блюда и гарниры из бобовых и кукурузы. |
| 4. Составление технологических карт на блюда из рыбы вареной, жареной. |
| 5. Составление технологических карт на блюда из рыбы запеченной, тушеной. |
| б.Составление технологических карт на блюда из мяса (ростбиф, мясо шпигованное). |
| 7.Составление технологических карт на блюда из мяса порционными кусками. |
| 8.Составление технологических карт на блюда из мелкокускового мяса. |
| 9.Составление технологических карт на блюда из котлетной массы. |
| 10.Составление технологических карт на блюда из субпродуктов (печень построгановски) |
| 11. Составление технологических карт на блюда из птицы (шницель, корден-блю) |
| 12. Составление технологических карт на блюда из птицы (котлета по-киевски, фаршированные ножки) |
| **Раздел 2. Процесс приготовления, оформления и подача супов, горячих соусов.** | **Содержание** | ***2*** |
| **1.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации заправочных, прозрачных, холодных супов. Требование к качеству. Сроки хранения. |
| **2.** Приготовление основных соусов и их производных. Требование к качеству. Сроки хранения. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | ***4*** |
| 1. Составление технологических карт бульоны прозрачные из мяса, птицы, рыбы. |
| 2.Составление технологических карт на щи, борщи, рассольники. |
| 3.Составление технологических карт на супы с крупами и макаронными изделиями. |
| 4.Составление технологических карт на горячие соусы основные. |
|  | **Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета** |  |
| **Учебная практика****Виды работ**Подготовка овощей к приготовлению горячих блюд кулинарных изделий и закусок.Подготовка круп, бобовых, яиц к приготовлению горячих блюд кулинарных изделий и закусок. | ***36*** |

|  |  |
| --- | --- |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы. Презентация блюд.Приготовление, оформление и подготовка к реализации каш и гарниров из круп. Презентация блюд.Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Презентация блюд.Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из мяса и мясных продуктов. Презентация блюд.Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из яиц. Презентация блюд.Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из творога. Презентация блюд.Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из макаронных изделий. Презентация блюд.Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. Презентация блюд.Приготовление, оформление и подготовка к реализации бульонов из мяса, птицы, рыбы.. Презентация блюд.Приготовление, оформление и подготовка к реализации заправочных супов. Презентация блюд.Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов с крупами. Презентация блюд.Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов с макаронными изделиями. Презентация блюд.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных супов. Презентация блюд.Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов-пюре. Презентация блюд.Приготовление основных горячих , отдельных компонентов для соусов.Приготовление холодных соусов, паст, заправок. |  |
| **Указать форму проведения промежуточной аттестации** |  |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | ***66*** |
| **МДК. 04.01 Организация приготовления холодных сладких блюд, десертов и напитков.** | **4** |
| **Раздел 1 Классификация и организация приготовления холодных сладких блюд, десертов и напитков** | **Содержание** | ***2*** |
| 1. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение. Пищевая ценность десертов, место десертов в рационе человека |
| 2. Подготовка сырья приготовления холодных сладких блюд, десертов и напитков. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | ***2*** |
| 1. Расчет сырья, количества порций для десертов. Определение массы брутто, нетто сырья. |
| 2. Расчет сырья, количества порций для сладких блюд и напитков. Определение массы брутто, нетто сырья. |
| **МДК 04.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **10** |
| **Раздел 1. Технологические процессы приготовления оформление и** | **Содержание** | ***4*** |
| 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд |
| 2. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных десертов |
| 3. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных напитков |
| 4. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных напитков морсы, квас. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.** |  |  |
| **МДК. 04.03 Организация приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.** | **4** |
| **Раздел 1. Организация приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.** | **Содержание** | ***2*** |
| 1. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение горячих сладких блюд, десертов и напитков. Пищевая ценность. |
| 2. Подготовка сырья приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | ***2*** |
| 1. Расчет сырья, количества порций для горячих десертов. Определение массы брутто, нетто сырья. |
| 2. Расчет сырья, количества порций для горячих сладких блюд и напитков. Определение массы брутто, нетто сырья. |
| **МДК 04.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **12** |
| **Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **Содержание** | ***4*** |
| 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд |
| 2. Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих десертов |
| 3. Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих напитков (чай, кофе) |
| 4. Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих напитков (глинтвейны, пунши) |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | ***8*** |
| 1. Составление технологических карт на суфле ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и ягод, сырного, шоколадно-орехового суфле на манной крупе |
| 2. Составление технологических карт на пудинги: шоколадно-фруктовые, абрикосовые |
| 3. Составление технологических карт на овощные кексы, гурьевскую кашу |
| 4. Составление технологических карт на десерты фламбе |
| 5. Составление технологических карт на маффины. |
| 6. Составление технологических карт на капкейки. |
| 7. Составление технологических карт на горячие напитки (чай, кофе) |
| 8. Составление технологических карт горячие напитки (глинтвейны, пунши) |
|  | **Промежуточная аттестации в форме дифференцированного зачета** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебная практика****Виды работ**1. Обработка и подготовка фруктов в приготовлении холодных сладких блюд, десертов и напитков
2. Обработка и подготовка сырья в приготовлении холодных сладких блюд, десертов и напитков
3. Приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.
4. Приготовление бланманже и панакоты.
5. Приготовление суфле с фруктами.
6. Приготовление муссов.
7. Приготовление холодных напитков.
8. Приготовление горячих сладких блюд.
9. Приготовление горячих десертов.
10. Приготовление горячих напитков.
 | ***36*** |
| **Итоговая аттестация** | ***6*** |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ**
	1. Для реализации программы должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Лаборатория «Поваров-кондитеров»**, оснащенная: местом для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), пароконвектомат, микроволновая печь, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), шкаф холодильный, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная, весы настольные электронные.

**Лаборатория «Кулинарный цех»**, оснащенная: микроволновая печь, шкаф

холодильный, шкаф морозильный, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, весы настольные электронные.

**Лаборатория «Кондитерский цех»**, оснащенная: микроволновая печь, шкаф холодильный, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемашина с капучинатором, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная, весы настольные электронные.

**Лаборатория «Пекарский цех»**, оснащенная: конвекционная печь и жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, шкаф холодильный, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная, весы настольные электронные.

* 1. Информационное обеспечение реализации программы
		1. Печатные издания[[2]](#footnote-2)

Ресурсы электронной библиотеки www znanium/ com сетевой доступ

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс]: монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2013. - 186 с
4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2013. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
	* 1. Дополнительные источники

1.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с.

2 .Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.

1. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с
2. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с
3. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
4. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496с
5. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова.

М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256с

1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2012. - 392 с
2. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
3. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
4. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. - 440 с
5. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина.

М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)

1. Санитарные правила для организаций общественного питания.

М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание) Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. - Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. - 80 с

1. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с
2. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник.

М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИль).

1. Технологическое оборудование предриятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)

17.Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 272 с

* + 1. Электронные издания:

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

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

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

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).

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

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

32.4. Интернет-ресурсы

www znanium/ com

<http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря <http://receptguru.ru> Навигация по разделу <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь <http://varimparim.ru/prigitov_produktov/obrabotka_ptizy> Обработка домашней птицы <http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html> Нормативные документы <http://www.znaytovar.ru/new1031.html> Мясные полуфабрикаты

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках образовательной программы | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полу< кулинарных изделий разнообразного ассор** | **>абрикатов для блюд, тимента** |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование | **Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;
* оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;
* экспертная оценка
 |

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

* рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
* соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
* своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
* рациональный выбор и

адекватное использование

моющих и дезинфицирующих средств;

* правильное выполнение

работ по уходу за

весоизмерительным оборудованием;

* соответствие методов

мытья (вручную и в

посудомоечной машине),

организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов

инструкциям, регламентам;

* соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
* соответствие методов

подготовки к работе,

эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весоизмерительных приборов

требованиям инструкций и регламентов по технике

безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;

демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторн ых занятий, учебной и производственной практики.

**Промежуточная аттестация**:

* экспертная оценка выполнения практических заданий на

зачете по МДК;

* экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике.

**Итоговый контроль**:

* экспертная оценка сформированности ПК на квалификационном экзамене.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * правильная, в соответствии

с инструкциями, безопаснаяправка ножей;* точность, соответствие

заданию расчета потребности в сырье продуктах;соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты |  |
| **ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разно-образного ассортимента** |
| ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое | Выполнение всех действий по **организации и содержанию****рабочего места повара** всоответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты (система ХАССП),требованиями охраны труда и техники безопасности:* адекватный выбор и

целевое, безопасноеиспользование оборудования,производственного инвентаря,инструментов, посуды,соответствие виду выполняемых работ (виду и способумеханической и термическойкулинарной обработки);* рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
* соответствие содержания

рабочего места требованиямстандартов чистоты, охранытруда, техники безопасности;* своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
* рациональный выбор и

адекватное использованиемоющих и дезинфицирующихсредств;* правильное выполнение

работ по уходу завесоизмерительным оборудованием;* соответствие методов

мытья (вручную и впосудомоечной машине),организации хранения кухонной | **Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;
* оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;
* экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики.

**Промежуточная аттестация**:* экспертная оценка выполнения практических заданий на

зачете по МДК;* экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике.

**Итоговый контроль**:* экспертная оценка сформированности ПК на квалификационном экзамене.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика. | посуды и производственногоинвентаря, инструментовинструкциям, регламентам;* соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);
* соответствие методов

подготовки к работе,эксплуатации технологическогооборудования, производственного инвентаря, инструментов,весоизмерительных приборовтребованиям инструкций ирегламентов по техникебезопасности, охране труда,санитарии и гигиене;* правильная, в соответствии

с инструкциями, безопаснаяправка ножей;* точность, соответствие

заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. |  |
| **ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разно-образного ассортимента** |
| ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |  | **Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;
* оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;
* экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |  | **Промежуточная аттестация**:* экспертная оценка выполнения практических заданий на

зачете по МДК;* экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике.

**Итоговый контроль**:* экспертная оценка сформированности ПК на квалификационном экзамене.
 |
| **ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напит-ков разнообразного ассортимента** |
| ПК 4.1. Подготавливатьрабочее место,оборудование, сырье,исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд,десертов, напитковразнообразного ассортимента всоответствии синструкциями ирегламентами.ПК 4.2. Осуществлятьприготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодныхсладких блюд, десертовразнообразного ассортимента.ПК 4.3. Осуществлятьприготовление, творческое оформление и подготовку к | . Выполнение всех действий по **организации и содержанию****рабочего места** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (системаХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* адекватный выбор и

целевое, безопасноеиспользование оборудования,производственного инвентаря,инструментов, посуды,соответствие виду выполняемых работ (виду и способумеханической и термическойкулинарной обработки);* рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
* соответствие содержания

рабочего места требованиям | **Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;
* оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;
* экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики.

**Промежуточная аттестация**:* экспертная оценка выполнения практических заданий на

зачете по МДК; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| реализации горячих сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента.ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;* своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
* рациональный выбор и

адекватное использованиемоющих и дезинфицирующих средств;* правильное выполнение

работ по уходу завесоизмерительным оборудованием;* соответствие методов

мытья (вручную и впосудомоечной машине),организации хранения кухонной посуды и производственногоинвентаря, инструментовинструкциям, регламентам;* соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);
* соответствие методов

подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по техникебезопасности, охране труда,санитарии и гигиене;* правильная, в соответствии

с инструкциями, безопаснаяправка ножей;* точность, соответствие

заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | * экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике.

**Итоговый контроль**:* экспертная оценка сформированности ПК на квалификационном экзамене.
 |

4.1 Формы проведения промежуточной аттестации

Контроль знаний студентов осуществляется ступенчато: вводный контроль, текущий контроль, промежуточный контроль, итоговая аттестация.

Вводный контроль осуществляется с целью определения уровня подготовки обучающихся к освоению профессиональной программы .

Текущий контроль осуществляется преподавателями и мастерами производственного обучения на протяжении всего учебного года. Цель текущего контроля - проверить степень и качество усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения. В процессе учебного контроля оценивается самостоятельная работа обучающихся над изучаемым материалом: полнота выполнения заданий, уровень усвоения учебного материала и пр. Форма проведения текущего контроля - устная или письменная.

Промежуточный контроль может проводиться в виде зачетов, дифференцированных зачетов, контрольных, практических работ, экзамена.

Цель промежуточного контроля - аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям Профессионального стандарта «Повар», (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08»сентября 2015 г. № 610н).

Конкретные формы промежуточного контроля по профессиональным модулям разрабатываются преподавателями самостоятельно, рассматриваются на заседаниях ПЦК, утверждаются на Методическом совете и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Оценка качества подготовки обучающихся должна осуществляться в двух направлениях: оценка уровня освоения профессионального модуля и оценка компетенций обучающихся.

При освоении программ профессиональных модулей итоговой формой аттестации является квалификационный экзамен. Согласно учебного плана по данной профессии, предусмотрены следующие формы аттестации:

**Форма проведения промежуточной аттестации**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПМ** | **Название** | **Форма проведения промежуточной аттестации** |
| **ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| МДК 01.01 | Организация приготовления кулинарных полуфабрикатов. | Тестирование |
| МДК 01.02 | Приготовление и подготовка к хранению и реализации кулинарных полуфабрикатов | Дифференцированныйзачет |
| УП.01 | Учебная практика | Практическая работа |
| **ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| МДК 02.01 | Организация приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. | Тестирование |
| МДК 02.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Дифференцированныйзачет |
| УП 02.01 | Учебная практика | Практическая работа |
| **ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| МДК 03.01 | Организация приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. | Тестирование |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| МДК 03.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Дифференцированныйзачет |
| УП 03.01 | Учебная практика | Практическая работа |
| **ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** |
| МДК 04.01 | Организация приготовления холодных сладких блюд, десертов и напитков. | Тестирование |
| МДК 04.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Зачет |
| МДК 04.03 | Организация приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. | Дифференцированныйзачет |
| МДК 04.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Практическая работа |
| УП. 04.01 | Учебная практика | Практическая работа |
| ИА | Итоговая аттестация | Экзамен |

4.2 Формы проведения Итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится в соответствии с Положением об итоговой аттестации обучающихся программы профессионального обучения в рамках приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья - получение профессии вместе с аттестатом», утвержденным техникумом.

Программа Итоговой аттестации выпускников по профессии «Повар» разрабатывается предметно-цикловой комиссией, рассматривается методическим советом, согласовывается с председателем Итоговой аттестационной комиссии и утверждается директором техникума.

Итоговая аттестация представлена в виде квалификационного экзамена.

Приложение I.2 к НПО по профессии **16675 Повар**

**ФОНДЫ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ**

2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ИА 54
2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ 56
3. [ТИПОВОЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА 57](#bookmark332)
4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО

ЭКЗАМЕНА 80

1. **ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ИА**
	1. Особенности программы профессионального обучения

Фонды примерных оценочных средств разработаны для профессии **16675 Повар.**

* 1. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций рекомендуется применять следующие материалы:

* Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).
* Профессиональный стандарт по профессии «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н).

Компетенция Ворлдскиллс «Поварское дело».

**1.3 . Перечень результатов, демонстрируемых на ИА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды деятельности** | **Код и наименование Компетенции2** | **Показатели оценки результата** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПМ 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья , приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 1.2Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.ПК 1.3Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.ПК 1.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | Выполнение санитарных правил и норм, организация рабочего места, выполнение технологических процессов, выполнение приемов пользования инструментом, соблюдение времени на выполнение работы, соблюдение критерий оценки качества работы. Демонстрация умения планировать деятельность, оценка эффективности и качества выполнения работы. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку | Выполнение санитарных правил и норм, организация рабочего места, выполнение технологических процессов, выполнение приемов пользования инструментом, соблюдение времени на выполнение работы, соблюдение критерий оценки качества работы. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | к реализации супов разнообразного ассортимента.ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика. | Демонстрация умения планировать деятельность, оценка эффективности и качества выполнения работы. |
| Приготовление, оформление иподготовка креализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Выполнение санитарных правил и норм, организация рабочего места, выполнение технологических процессов, выполнение приемов пользования инструментом, соблюдение времени на выполнение работы, соблюдение критерий оценки качества работы. Демонстрация уменияпланировать деятельность, оценка эффективности и качества выполненияработы. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |  |
| Приготовление, оформление иподготовка креализации холодных и горячих сладких блюд,десертов, напит-ков разнообразного ассортимента | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Выполнение санитарных правил и норм, организация рабочего места, выполнение технологических процессов, выполнение приемов пользования инструментом, соблюдение времени на выполнение работы, соблюдение критерий оценки качества работы. Демонстрация умения планировать деятельность, оценка эффективности и качества выполнения работы. |

1. **СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
	1. Структура задания для процедуры ИА

Результатом освоения профессиональных модулей является готовность обучающегося к выполнению видов профессиональной деятельности.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций. Общие компетенции формируются в процессе освоения НПО в целом, поэтому по результатам освоения профессиональных модулей возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой итоговой аттестации является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

* 1. Порядок проведения процедуры Формирование состава аттестационной комиссии

Формирование состава аттестационной комиссии осуществляется в соответствии с порядком проведения итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования.

Председатель экзаменационной комиссии.

Утверждение состава аттестационной комиссии приказом директора.

**Основные функции аттестационной комиссии**

Основные функции аттестационной комиссии определяются в соответствии с порядком проведения итоговой аттестации выпускников, обучавшихся по программам профессионального образования по профессии: «Повар»:

* принятие решения о присвоении квалификации по результатам итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о получении образования;
* подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессионального обучения обучающихся по профессии «Повар».

Председатель аттестационной комиссии организует и контролирует деятельность аттестационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

**Содержание, условия подготовки и процедура проведения ИА** задания по профессии «Повар» в пределах требований ФГОС.

**Цель**: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности.

К экзамену допускаются обучающиеся успешно прошедшие промежуточную аттестацию и в полном объеме усвоившие программу учебной практики.

Работа носит теоретический и практический характер.

Защита теоретической части не должна превышать 15 минут и происходит в учебном кабинете. Время выполнения практической работы не должно превышать 2 часов и ее защита происходит в производственных лабораториях. Мастер производственного обучения совместно с выпускниками своевременно подготавливает рабочие места, необходимое оборудование, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы.

Срок проведения - согласно учебного плана.

Контроль за выполнением практической квалификационной работы осуществляет мастер производственного обучения. Основные этапы работы выполняются в присутствии аттестационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол. По окончании выполнения выпускной практической квалификационной работы, составляется заключение, в котором дается характеристика и оценка работы.

1. **ТИПОВОЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ КВАЛИФИАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
	1. Структура и содержание типового задания

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

***Инструкция:***

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Подготовьте рабочее место в соответствии с заданием.
3. Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

**Билет 1.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Каша гречневая рассыпчатая»

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Каша гречневая рассыпчатая»
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 2.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Суп молочный с вермишелью»

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Суп молочный с вермишелью»
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 3.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Суп картофельный с мясными фрикадельками»

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Суп картофельный с мясными фрикадельками».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 4.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Зразы картофельные со сметаной»

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Зразы картофельные со сметаной».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 5.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Салат мясной».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Салат мясной».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 6.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Винегрет овощной».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Винегрет овощной».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 7.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Соус грибной».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Соус грибной».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 8.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Жаркое по - домашнему».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Жаркое по - домашнему».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 9.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Гуляш из говядины».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Гуляш из говядины».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 10.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Каша молочная пшенная вязкая».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Каша молочная пшенная вязкая».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 11.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Курица отварная».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Курица отварная».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 12.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Запеканка из творога со сметаной».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Запеканка из творога со сметаной».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 13.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Салат из свёклы с черносливом».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Салат из свёклы с черносливом».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 14.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Кисель молочный».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Кисель молочный».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 15.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Рассольник домашний».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Рассольник домашний».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 16.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Макароны отварные с маслом».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Макароны отварные с маслом».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 17.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Вареники ленивые».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Вареники ленивые».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 18.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Оладьи со сметаной».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Оладьи со сметаной».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 19.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Биточки рыбные».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Биточки рыбные».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 20.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Печень по-строгановски».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Печень по-строгановски».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 21.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Оладьи из печени».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Оладьи из печени».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 22.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Голубцы ленивые».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Голубцы ленивые».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 23.**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Рыба, запечённая по-русски».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Рыба, запечённая по-русски».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.

**Билет 24**

Приготовить, оформить и подать блюдо «Вареники с картофелем».

1. Подберите продукты, оборудование и инвентарь, обоснуйте выбор и организацию рабочего места в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Произведите подготовку основных и дополнительных ингредиентов для выполнения задания.
3. Приготовьте, оформите и подайте блюдо «Вареники с картофелем».
4. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
5. Приведите рабочее место в соответствии с требованиями ОТ и ТБ.
6. Критерии оценки выполнения задания квалификационного экзамена

Оценка «5» ставится при полном развернутом ответе на все вопросы.

Оценка «4» ставится при не полном ответе на 1 вопрос.

Оценка «3» ставится при не полном ответе на 2 вопроса.

Разряд присваивается на основании и не выше рекомендованного в учебной характеристике мастером, не менее 50% работ выполняемых учащимися на учебной практике должны соответствовать присваиваемому разряду.

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**Инструкция**

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся.

**Условия выполнения задания:**

Количество билетов для экзаменующихся: 25.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный) - 2 часа.

Экзамен проводится по подгруппам в количестве 4 человека.

Правила техники безопасности выполняются согласно СанПиН 2.1.2.1199-03.

**Оборудование:**

местом для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), пароконвектомат, микроволновая печь, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), шкаф холодильный, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная, весы настольные электронные, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга

**Методическое обеспечение:**

* Федеральный Государственный образовательный стандарт по профессии Повар,
* учебный план по профессии,
* программа профессиональной подготовки по профессии «Повар»,
* методические рекомендации для преподавателя по разработке КОСа по результатам освоения программы.

Приложение I.3 к НПО по профессии **16675 Повар**

**ФОНДЫ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ**

2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ

АТТЕСТАЦИИ (ПА) 65

1. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ПА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ

[АТТЕСТАЦИИ 67](#bookmark361)

1. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПА 68
2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПА 86
3. **ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**
	1. Особенности программы профессионального обучения

Фонды примерных оценочных средств разработаны для профессии **16675 Повар.**

* 1. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций рекомендуется применять следующие материалы:

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). Профессиональный стандарт по профессии «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г.

№ 610н);

Компетенция Ворлдскиллс «Поварское дело».

**1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на промежуточной аттестации**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды деятельности** | **Код и наименование Компетенции2** | **Показатели оценки результата** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья , приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.ПК 1.3Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий | Выполнение санитарных правил и норм, организация рабочего места, выполнение технологических процессов, выполнение приемов пользования инструментом, соблюдение времени на выполнение работы, соблюдение критерий оценки качества работы. Демонстрация умения планировать деятельность, оценка эффективности и качества выполнения, демонстрация умения анализировать информацию, работа с использованием компьютерных технологий |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимен | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. | Выполнение санитарных правил и норм, организация рабочего места, выполнение технологических процессов, выполнение приемов пользования инструментом, соблюдение времени на выполнение работы, соблюдение критерий оценки качества работы. Демонстрация умения планировать деятельность, оценка эффективности и качества выполнения, демонстрация умения анализировать |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика. | информацию, работа с использованием компьютерных технологий |
| Приготовление, оформление иподготовка креализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходныематериалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями ирегламентами.ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразногоассортимента.ПК 3.3. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразногоассортимента.ПК 3.4. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе,холодных закусок разнообразногоассортимента.ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, | Выполнение санитарныхправил и норм, организация рабочего места, выполнение технологических процессов, выполнение приемовпользования инструментом, соблюдение времени навыполнение работы,соблюдение критерийоценки качества работы.Демонстрация уменияпланировать деятельность, оценка эффективности и качества выполнения,демонстрация уменияанализировать информацию, работа сиспользованием компьютерных технологий |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |  |
| Приготовление, оформление иподготовка креализации холодных игорячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходныематериалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями ирегламентами.ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента.ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитковразнообразного ассортимента.ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитковразнообразного ассортимента | Выполнение санитарных правил и норм, организация рабочего места, выполнение технологических процессов, выполнение приемов пользования инструментом, соблюдение времени на выполнение работы, соблюдение критерий оценки качества работы. Демонстрация умения планировать деятельность, оценка эффективности и качества выполнения, демонстрация умения анализировать информацию, работа с использованием компьютерных технологий |

1. **СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
	1. Структура задания для процедуры промежуточной аттестации

Формой аттестации по профессиональному модулю является зачет. Зачет проводится в виде теста на выборку по выполнению подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Оценка курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: накопительная аттестация и итоговое тестирование.

Условием допуска к зачету является положительная аттестация по МДК и учебной практике.

Итогом этого зачета является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

* 1. Порядок проведения процедуры

Для проведения зачета группа не делится пополам. Каждый обучающийся получает индивидуальное задание и выполняет его.

Объём профессионально значимой информации (МДК) проверяется в процессе тестирования.

1. **ТИПОВОЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**
	1. Структура и содержание типового задания

**Задание для дифференцированного зачёта
по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**Инструкция: *Внимательно прочитайте вопрос теста. Обведите кружком правильный ответ.***

1. **Какой вид капустных овощей обрабатывают по схеме: Сортируют -> очищают вручную от кожицы -> промывают:**
2. Цветную
3. Кольраби

Б) Брюссельскую

г) Савойскую



1. **Укажите размер ломтика у картофеля и моркови:**
2. 0,2 - 0,7 мм
3. 3 - 4 мм

Б) 1 -2 мм

Г) Любое из выше перечисленных

1. **Для какого блюда используют картофель, нарезанный соломкой:**
2. Для супов
3. Для салатов и винегретов

Б) Для жарки во фритюре

Г) Любое из выше перечисленных

1. **Для кулинарной обработки, каких овощей устанавливают специальные шкафы с вытяжкой и почему:**
2. Консервированных
3. Салатных и десертных

Б) Луковых

Г) Все выше перечисленные

1. **У каких овощей количество отходов уменьшается от времени года, какие условия необходимо соблюдать при хранении:**
2. Картофеля
3. Свеклы

Б) Моркови

Г) Всё выше перечисленное

1. **Укажите, с какой операции начинают обработку овощей и почему:**
2. Очистка, доочистка
3. Мытье овощей

Б) Сортировка, калибровка

Г) Фигурная нарезка

1. В каком случаи при нарезки моркови применяют приём карбования, с помощью чего осуществляют этот процесс:
2. При нарезки простых форм
3. Простых и сложных форм

Б) При нарезки сложных форм

Г) Всё выше перечисленное

1. Какие овощи перед фаршированием кладут в кипящую подсоленную воду на 1...2 мин.:
2. Кабачки
3. Капусту

Б) Перец

Г) Все выше перечисленные

1. Обработка, каким веществом соответствует процессу “сульфитация картофеля” и в чем преимущество этого процесса:
2. Обработка NaCl
3. Термическая обработка

Б) Обработка бисульфитом Na

Г) Все выше перечисленное



1. **Продолжите фразу:** вода должна прикрывать овощи при варке на см.
2. Сколько требуется воды для приготовления блюд из припущенных овощей:
3. 0,2-0,3 литра на 1 кг овощей
4. 0,1-0,2 л на 1 кг овощей

Б) 0,3-0,4 литра на 1 кг овощей

Г) 0,2-0,4 л на 1 кг овощей

1. Какие овощи жарят сырыми:
2. Свекла, картофель, кабачки
3. Картофель, тыква, кабачки

Б) Капуста, морковь, тыква

Г) Картофель, морковь, капуста

1. Чтобы сохранить витамин С, нужно:
2. Часто перемешивать овощи при варке

Б) Не допускать длительного хранения нарезанных овощей

1. Закладывать овощи в холодную воду

Г) Варить овощи с открытой крышкой для доступа кислорода

1. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке

А)Удаляют чешуйки, обрезают корневища

Б) Удаляют увядшие листья, обрезают ботву

В)Удаляют только корневища

Г) Удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

1. **Установите соответствие форм нарезки данных овощей:**
2. Лук репчатый Формы нарезки
3. Брусочки

Б) Соломка

1. Ломтики

Г) Дольки

Д) Кубики

Е) Кольца

**2. К*а*ртофель Формы нарезки**

1. Брусочки Б) Соломка
2. Ломтики

Г) Дольки

Д) Кубики

Е) Кольца

16. Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе механической обработки представленного овоща

Мытье очистка кожицы нарезка ...

1. Расставьте последовательность эксплуатации сковороды электрической при обжаривании овощей
2. Глазомерная проверка заземления и электропроводки

Б) Включение

1. Нагрев

Г) Санитарная обработка

Д) Технологическое использование

Е) Выключение

1. Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для фарширования:
2. Охлаждение

Б) Удаление кочерыжки

1. Очистка от верхних листьев

Г) Мытье

Д) Подсоленная вода 15-20 минут

Е) Варка до полуготовности

Ж) Разделка на листья

З) Формование голубцов

И) Отбивание утолщенной части листа

1. Установить соответствие между видами овощей и способами тепловой обработки, применяемыми при подготовке овощей к фаршированию:
2. Перец
3. Помидоры
4. Капуста
5. Баклажаны
6. Ошпаривают

Б. Варят до полуготовности

1. Не требует тепловой обработки

Г. Кладут в кипящую подсоленную воду на 1-2 мин.

Д. Варят до полуготовности 3-5 мин

1. Соотнести виды нарезки клубнеплодов и размеры:
2. Ломтики
3. Брусочки
4. Соломка
5. Средний кубик
6. 0,1 - 0,2 см толщина

Б) 0,2 \* 0,2 см сечение

1. 1 - 1,5 см. длина

Г) 0,2 см толщина

Д) 0,7 - 1 см поперечное

сечение

1. Укажите сходные признаки картофельной запеканки и рулета картофельного:
2. Состав картофельной массы, вид тепловой обработки, температура подачи, срок годности блюда;

Б) Состав картофельной массы и форма, правила отпуска, температура подачи и сроки реализации;

1. Состав, форма, вид тепловой обработки, температура подачи и сроки реализации, правила подачи;

Г) Состав картофельной массы и правила подачи

**Задание для зачёта**

**по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разно-образного ассортимента**

**Инструкция*;*** *Подчеркните правильный ответ.*

1. Какое блюдо французской кухни, судя по названию, не может быть приготовлено без уксуса?

А) Майонез В) Маринад

Б) Винегрет Г) Жюльен

1. **Какой из этих салатов имеет вариативный способ приготовления с добавлением зеленого горошка, кукурузы, мяса, рыбы, соленой сельди, грибов, кальмаров и выдержан все же, в багровых тонах?**

В) «Столичный»

А) Оливье

Б) «Мимоза»

Г) Винегрет

3. Определите холодное блюдо и дайте классификацию

1. **Какого из этих ингредиентов нет в классической рецептуре «греческого салата»?**

А) Томаты Б) Маслины

В) Огурцы Г) Авокадо



А) Жюльен

Б) Харчо

1. **Какое из этих кушаний традиционно готовят из сельди**

В) Форшмак

Г) Эскалоп

1. Установите соответствие вариантов подачи блюд:
2. Салат коктейль с ветчиной и сыром
3. Икра баклажанная
4. Шпроты с лимоном
5. Студень говяжий
6. Подают в тарелке, посыпав измельченной зеленью кинзы или петрушки

Б) Нарезают на порционные куски и отпускают с соусом хрен с уксусом, украшают зеленью.

1. Выкладывают на закусочную тарелку, украшают кружочками лимона, зеленью петрушки или салата.

Г) Подают на блюде или вазе, покрытые салфеткой, красиво украшенные зеленью.

Д) Подают в фужере, украшают зеленью.

1. Определите название салата по набору продуктов:

Свежие огурцы, салат зелёный, редис красный, лук зелёный, яйца, сметана (яйцо можно вырезать в форме короны, а в сметану добавить соль и сахар)

1. Установите соответствие колонок между цветом редиса и способами его обработки:
2. Редис белый

А) Не очищают от кожицы

1. Редис красный

Б) Очищают от кожицы

1. По данным требованиям к качеству, определите холодное блюдо:

« Форма разная, украшен маслом, яйцом, Цвет от светло до темно-коричневого. Вкус и запах свойственные используемым продуктам с ароматом пряностей. Консистенция мягкая, эластичная без крупинок».

1. **Назовите количество продуктов (овощей), необходимых для приготовления 1000г овощного винегрета.**
2. Что лишнее в классификации холодных блюд из рыбы и рыбных морепродуктов
3. Рыба заливная с гарниром

Б) Жареная рыба под маринадом

1. Крабы или креветки под майонезом Г) Рыба жареная с зеленым маслом
2. **Установите соответствие вариантов подачи рыбных закусок**

|  |  |
| --- | --- |
| Шпроты, сардины с лимономКилька или салака с луком и масломСельдь с гарниромСельдь с картофелем и маслом | 1. Украшают вареными яйцами, зеленью и поливают заправкой для салатов или горчичной заправкой

Б) Украшают вареными яйцами, зеленью и поливают заправкой для салатов или горчичной заправкой1. Рядом укладывают кольца репчатого лука или шинкованный зеленый лук и кружочки отварного картофеля

Г) Украшают кружочками лимона, зеленью петрушки или салата, поливают маслом от консервов |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Д) Гарнируют свежими огурцами, нарезанными кружочками, дольками лимона, зелень петрушки |

**13. Перечислите: Какую рыбу используют по способу разделки, для приготовления блюда «Жареная рыба под маринадом»?**



**14.Объясните: Почему свежую рыбу для холодных блюд, жарят только на растительном масле?**

1. Укажите соус, используемый к блюду «Мясо отварное с гарниром»
2. Соус красный основной

Б) Соус хрен с уксусом

1. Соус томатный

Г) Соус белый паровой

Д) Соус майонез с корнишонами

Е) Сметанный

1. **Перечислите способы приготовления «Салата из белокочанной капусты» и укажите, какой способ считается наилучшим и почему?**
2. Салат-коктейль - это:
3. Нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;

Б) Нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;

1. Нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены

слоями;

Г) Нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоямине перемешивая, политы майонезом.



1. **Мясо для салата мясного:**
2. Отваривают, жарят
3. Отваривают, запекают

Б) Жарят, запекают

Г) Припускают, жарят

1. **При приготовлении холодных блюд необходимо строго соблюдать**

 **, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются .**

**20.Определите блюдо, с какими соусами его подают**

1. **На ржаном хлебе готовят бутерброды с продуктами:**
2. Любыми

Б) Слабовыраженного вкуса

1. Жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом
2. **Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:**
3. Ухудшаются вкусовые качества;

Б) Ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая

ценность;

1. Ухудшается внешний вид блюда;

Г) Ухудшается консистенция овощей.

1. **Перечислите: Продукты, входящие в состав блюда «Паштет из печени». Укажите форму паштета:**





24.Определите состав салатов: 1. Салат мясной

2. Салат столичный

Продукты

1. Птица

Б. Майонез

1. Яйца

Г. Крабы

Д. Говядина (свинина)

Е. Огурцы

Ж. Салат

З. Картофель

И. Грибы

25. Укажите основные требования, применяемые при приготовлении холодных блюд и закусок:

1. Продукты должны быть охлажденными до +8 - +10°С;

Б) Перемешивать продукты нужно продолжительное время;

1. Овощные наборы для салатов, винегретов, закусок готовят на один час реализации блюд и хранят в холодильнике;

Г) Перемешивать продукты необходимо осторожно;

Д) Продукты готовят из расчета на одни сутки;

Е) Заправлять салаты необходимо за 1 час до отпуска;

Ж) Соблюдать санитарные правила

Задания для проведения дифференцированного зачета
по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разно-образного ассортимента

**Инструкция*;*** *Обведите кружком правильный ответ.*

1. Определите, что может быть в качестве жидкой основы для супа?

А) Бульон

в) Квас

Б) Молоко

Г) Все выше перечисленное

1. **Укажите, какое количество воды необходимо брать на 1кг продукта для варки обыкновенного бульона?**

А) 1-2л

В) 4-5л

Б) 2-3л

Г) Любое из выше перечисленного



1. **При варке, каких супов, в первую очередь закладывают картофель и почему**
2. С квашеной капустой
3. Со щавелем

Б) С солеными огурцами

Г) Все выше перечисленное



1. **Определите, что является отличительной особенностью щей?**
2. Капуста
3. Крапива

Б) Щавель

Г) Любое из выше перечисленных

1. **К какой группе супов относится рассольник?**
2. Заправочные
3. Пюреобразные

Б) Прозрачные

Г) Разные

1. **Укажите, какая нарезка моркови для супа картофельного с суповой засыпкой**
2. Соломка
3. Долька

Б) Ломтики



Г) Брусочек

1. Определите, с какими продуктами можно приготовить супы молочные?
2. С крупами
3. С овощами

Б) С макаронными изделиями

Г) Все выше перечисленное

1. Определите, какая должна быть температура при соединении горячей белой

пассировки и горячего мясного бульона:

А)500С

в)1000С

Б)800С

Г) Любая из выше перечисленного

1. Укажите, что является основой приготовления соуса майонеза:
2. Соус белый основной
3. Растительное масло

Б) Соус сметанный

Г) Любой из выше перечисленных

1. Как нарезать овощи в супы?

Овощи пассерованные А. Крупный кубик

Б. Брусочки

Картофель В. Соломка

Г. Мелкий кубик

Соленые огурцы Д. Дольки

Е. Ромбики

1. Укажите продукты, необходимые для приготовления борщей:

12.Определите основное назначение соусов:

1. Ухудшают внешний вид блюд

Б) Повышают усвояемость пищи

1. Улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита

Г) Понижают калорийность блюд

Д) Блюда приобретают большую сочность

Е) Повышают питательную ценность блюд

13. Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:

1. Пассерованные белые коренья и репчатый лук

Б) Горячий мясной бульон

1. Соль, лимонная кислота

Г) Горячая белая мучная пассеровка, разведенная бульоном

Д) Варка 30 минут

Е) Доведение до кипения

Ж) Заправка сливочным маслом

З) Процеживание

**14. Установите соответствие:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Запах и вкус подгорелой муки
2. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы
3. Запах и вкус сырого томата
4. Наличие комков заварившейся муки
5. Наличие темных крупинок и горького вкуса
 | 1. Слабый бульон

Б) Подгорелые овощи1. Мучную пассировку развели очень горячим бульоном

Г) Томат плохо спассировалиД) Муку перепассировалиЕ) Муку не пассировали Ж) Плохо зачищены овощи |

1. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?
2. Макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;

Б) Вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;

1. Макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;

Г) Макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

1. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в:
2. В 5-6 раз
3. В 2,5-3 раза

Б) В 2 раза

Г) В 8 раз



1. В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:

А) Вязкой

в) Жидкой

Б) Рассыпчатой

Г) Вязкой на молоке

1. Бобовые варят:
2. При открытой крышке

Б) При бурном кипении

1. При закрытой крышке и слабом кипении

Г) При умеренном кипении

1. Определить название блюда по набору продуктов:

- Макароны, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, горошек зеленый консервированный, пюре томатное, маргарин столовый.

1. Яйцо в «мешочек» варят:
2. 2,5-3 мин
3. 7 мин

Б) 4,5-5 мин

Г) 8 мин

1. **Вареники закладывают в воду и варят с момента закипания ... мин. Варят при**

**... кипении. Готовые вареники кладут в посуду с ... сливочным маслом.**



1. **Для приготовления вареников ленивых необходимо следующее сырье:**

мин.

Варят вареники ленивые в кипящей воде

**23. Установите соответствие подачи блюд из творога**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Вареники с творожным фаршем
2. Пудинг из творога
3. Сырники из творога
 | 1. Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом.

Б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом.1. Отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки.

Г) жарят перед отпуском и подают горячими |

**Задания для проведения дифференцированного зачета
по ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**Инструкция:** Почеркните правильный ответ

1. **Что является характерным для сладких блюд?**
2. По температуре подачи
3. Содержание значительного относятся к холодным количество сахара

Б) Высококкаларийные

Г) Любое из выше перечислимого

1. **Укажите температуру подачи холодных сладких блюд?**

А) 10-140С

в) 18-200С

Б) 14-180С

Г) Нет правильного ответа

3. В каком цехе приготавливают сладкие блюда?

1. Овощном
2. Горячем

Б) Холодном

Г) Все выше перечисленных



1. **Укажите, какие плоды или ягоды не подвергают варки в процессе приготовление компотов?**
2. Мандарины
3. Арбузы

Б) Малину

Г) Все выше перечисленных





5. Чем можно ароматизировают компоты

1. Цукатами
2. Ванилином

Б) Цедрой цитрусовых

1. **Определите ягоду, из которой можно приготовить кисель по схеме: “Протирание ягод и получение пюре, приготовления отвара из ягод, получения сиропа из отвара, заваривание крахмала, соединения киселя с фруктовым пюре, охлаждение”**
2. Клубника
3. Малина

Б) Земляника

Г) Все выше перечисленных



1. **Укажите количество крахмала на 1 кг киселя средней густоты**

А) 60-80 г

в) 20-40 г

Б) 35-50 г

Г) Любое из выше перечисленных

1. **Укажите какие блюда относятся к горячим сладким блюдам?**
2. Печеные яблоки
3. Сладкие омлеты

Б) Гурьевская каша

Г) Все выше перечисленных

1. **Сколько времени можно хранить свежезавариный чай?**
2. До 1 час
3. До 12 час

Б) До 6 час

Г) Нет правильного ответа



1. Какое количество молотого кофе необходимо брать на 100 мл воды
2. 2-3 г
3. 8-10 г

Б) 4-5 г Г)

Все выше перечисленных



1. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?
2. При отпуске кладут взбитые сливки

Б) При подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока

1. Охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого Г) Охлаждают и в бокал кладут пищевой лед



1. Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие продукты:
2. Сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло

Б) Сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное

1. Яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана

Г) Белки яиц, молоко, сухари, сухарная пудра, масло сливочное

1. **Как подразделяются кисели по консистенции:**
2. Густые, полугустые, жидкие

Б) Жидкие, густые, полужидкие

1. Г устые, средней густоты, полужидкие

Г) Жидкие, полугустые, нормальной консистенции

1. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:
2. Вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота

Б) Вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар

1. Вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота

Г) Вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота

1. Установите соответствие определений для следующих блюд:
2. Мусс
3. Самбук
4. Крем
5. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси

Б) Прозрачная студнеобразная масса

1. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками

Г) Взбитое желе густой пенообразной консистенции

1. Соотнесите подачу кофе:
2. Кофе гляссе
3. Кофе по-восточному
4. Кофе по-варшавски
5. В стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудрой

Б) При подаче кладут пенку, снятую с молока

1. В бокале подают холодную воду

Г) В бокал кладут шарик мороженого

1. Указать последовательность операций при приготовлении киселя из яблок:



1. протирание

Б) очистка, нарезка яблок

1. варка

Г) соединение с отваром и сахаром

Д) заваривание крахмала

1. **Укажите последовательность операций при приготовлении мусса яблочного на манной крупе:**
2. Яблоки протирают, смешивают с отваром

Б) Добавляют сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения

1. Яблоки нарезают и варят

Г) Отвар процеживают

Д) Тонкой струйкой вводят манную крупу и варят 15-20 мин

Е) взбивают до образования пенообразной массы

Ж) охлаждают до 40°С

З) раскладывают в формы и охлаждают

1. К желированным блюдам относят: , , , ,

**21. Установите соответствие:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Кисель из свежих ягод
2. Желе яблочное
3. Мусс клюквенный
4. Яблоки в тесте жареные
5. Самбук абрикосовый
 | 1. при отпуске укладывают на блюдо, покрытое бумажной салфеткой, и посыпают сверху рафинадной пудрой Б) слегка охлаждают и разливают в креманки, поверхность посыпают сахаром, затем окончательно охлаждают до 10 - 14°С и отпускают
2. при отпуске поливают жидким фруктово-ягодным сиропом

Г) вынимают из формочек и перекладывают в вазочки, креманки и отпускаютД) отпускают в охлажденном виде по 200 гр. на порциюЕ) При отпуске поливают соусом абрикосовым |

1. Когда добавляют сахар при варке компотов из сухофруктов и почему
2. Подают со сметаной, молоком и взбитыми сливками
3. Землянику, клубнику, малину

Б) арбуз, дыню

1. Апельсины, мандарины

Г) яблоки, груши

1. Условия выполнения практического задания:

Количество вариантов каждого задания для экзаменующегося (по числу обучающихся) Время выполнения каждого задания: 1 час.

**Методические пособия:** Методические пособия из электронной библиотеки ОУ, электронные образовательные ресурсы преподавателя и/или мастера.

Нормативная литература:

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 12 марта 2003 г. № 15 "О введении в действие СанПиН 2.1.2.1199-03" (с изменениями от 25 апреля 2007 г.)

1. Критерии оценки выполнения задания для выполнения промежуточной аттестации

90-100% задания - выставляется оценка «**отлично»,**

80-90% задания - «**хорошо»,**

70-80% задания - «удовлетворительно», менее 70% - «неудовлетворительно».

1. Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов. [↑](#footnote-ref-1)
2. Образовательная организация при разработке основной образовательной программы, вправе уточнить список изданий, дополнив его новыми изданиями и/или выбрав в качестве основного одно из предлагаемых в базе данных учебных изданий и электронных ресурсов, предлагаемых ФУМО, из расчета одно издание по профессиональному модулю и/или практикам и междисциплинарным курсам. [↑](#footnote-ref-2)