

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
« ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В. Г.ШЕЛЕХОВЕ

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ИО ИТАС

\_\_\_\_\_ Б.А. Михайлов  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

**АДАптированная основная профессиональная  
образовательная программа  
профессионального обучения  
для профессиональной подготовки рабочих по профессии  
16675 « ПОВАР»  
( из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья)**

Квалификация: Повар, 3-й разряд

Форма обучения: очная

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

Шелехов, 2018 г

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация-разработчик:** Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования «Иркутский техникум архитектуры и строительства»

**Разработчики:**

1. Косовцова О.А., мастер производственного обучения филиала ГБПОУ ИО ИТАС
2. Бичевин В.Н., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
3. Киселева О.В., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
4. Попова Л.Г. преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
5. Сафронова О.Н., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС
6. Токар Н.В. преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС

Рассмотрена и одобрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания  
Протокол № 1 от «11» сентября 2018 г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ /Токар Н.В./

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>стр.</b>
ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ:	4
1. Общие положения	4
1.1. Цель реализации программы	4
1.2. Требования к поступающим	4
1.3. Квалификационная характеристика выпускника	4
1.4. Срок освоения образовательной программы	6
2. Характеристика профессиональной деятельности	6
3. Учебный план, календарный график учебного процесса	7
4. Оценка качества освоения программы	9
ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ), ВКЛЮЧАЯ МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ИХ РЕАЛИЗАЦИЮ	11

# **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

## **по профессии Повар**

### **1. Общие положения**

Адаптированная образовательная программа – это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся по профессии Повар

Адаптированная образовательная программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом их психофизического развития и индивидуальных возможностей. Настоящая образовательная программа может быть применена как для учебной группы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, так и индивидуально для конкретного обучающегося с нарушением здоровья.

Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы:

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

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 1297;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292;

- Приказ Минобрнауки России от 27.10.2015 № 1224 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292»;

- Профессиональный стандарт Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н)

- Локальные нормативные акты ГБПОУ ИО ИТАС, регламентирующие образовательную деятельность.

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 апреля 2015 года № 06-830 вн.

#### **1.1 Цель реализации программы**

Целью реализации программы является:

- 1) получение лицами с ограниченными возможностями здоровья компетенций (знаний, умений, практического опыта трудовых действий), необходимых для выполнения конкретных работ с учетом потребностей соответствующего производства и для работы с конкретным оборудованием и технологиями;
- 2) получение указанными лицами квалификационного разряда по профессии.

### **1.2. Требования к поступающим**

Программа профессионального обучения может быть реализована в качестве программы профессиональной подготовки / программы профессиональной переподготовки в зависимости от потребностей производства.

К освоению программы профессиональной подготовки по профессии рабочего допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего, без требований к уровню образования.

К освоению программы переподготовки по профессии рабочего допускаются лица, уже имеющие профессию рабочего, в целях получения новой профессии рабочего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности, без требований к уровню образования

### **1.3. Квалификационная характеристика выпускника**

Квалификационная характеристика выпускника установлена на основе требований профессионального стандарта «Повар».

В результате освоения адаптированной образовательной программы выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению работ в качестве повара 3 -го разряда.

### **1.4. Срок освоения программы**

Срок освоения программы – 1 год 10 месяцев при очной форме подготовки, пятидневная учебная неделя.

Продолжительность учебного года 1 курса 52 недели и 2-го курса – 43 недели.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности**

**2.1. Область профессиональной деятельности:** Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

**Объекты профессиональной деятельности:**

блюда;

напитки;

оборудование, инструменты, приспособления и механизмы для обработки сырья и приготовления блюд;

**2.2. Вид профессиональной деятельности:** Выполнение работ повара

**Основная цель вида профессиональной деятельности:**

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

**Обобщенные трудовые функции:**

ОТФ.1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара. ОТФ.2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

### 2.3. Результаты освоения образовательной программы (компетенции, практический опыт, умения, знания)

ВПД	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
ВПД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1. Производить первичную нарезку, и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ	– Обработки, нарезки из овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов;</li> <li>- обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- технику обработки овощей, грибов, пряностей;</li> <li>- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;</li> <li>- правила их безопасного использования</li> <li>- методы минимизации отходов при очистке обработке, измельчения сырья.</li> </ul>
	ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных из овощей и грибов	– Приготовления блюд из овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд</li> <li>- изготавливать блюда по технологическим картам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления и подачи;</li> <li>- правила хранения овощей и грибов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- правила их безопасного использования.</li> <li>- правила пользования Сборником рецептов на приготовлении блюд</li> <li>- принципы и приемы презентации блюд</li> <li>- рецептуры и современные технологии приготовления блюд из овощей</li> </ul>
ВПД.2 Приготовление блюд из рыбы	ПК 1. Производить рыбы обработку рыбы с костным скелетом	– Обработки рыбного сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья;</li> <li>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> <li>-методы минимизации отходов при очистке обработке, измельчения сырья.</li> </ul>
	ПК 2 .Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным	-Обработки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке полуфабрикатов;</li> <li>-виды необходимого технологического оборудования и</li> </ul>

	скелетом			<p>производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов;</li> </ul>
	ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда с костным скелетом	– Приготовления блюд из рыбы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- изготавливать блюда по технологическим картам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>– правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</li> <li>– температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд из рыбы;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> <li>- правила пользования Сборником рецептов на приготовлении блюд</li> <li>- принципы и приемы презентации блюд</li> <li>– рецепты и современные технологии приготовления блюд из рыбы</li> </ul>
ВПД. 3 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПК1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	-Обработки сырья	- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству из мяса и домашней птицы;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>
	ПК2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	-Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке полуфабрикатов;</li> <li>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов;</li> </ul>
	ПК3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов	-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса;	-использовать различные технологии

			<ul style="list-style-type: none"> <li>приготовления и оформления блюд из мяса</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- изготавливать блюда по технологическим картам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>мясных продуктов;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>– правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>– температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> <li>- правила пользования Сборником рецептов на приготовлении блюд</li> <li>- принципы и приемы презентации блюд рецептуры и современные технологии приготовления блюд из мяса и мясных продуктов</li> </ul>
	<p>ПК4.Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>-Приготовление блюд из домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из домашней птицы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы ;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- изготавливать блюда по технологическим картам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>– правила хранения и требования к качеству готовых блюд из домашней птицы;</li> <li>– температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд из домашней птицы;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> <li>- правила пользования Сборником рецептов на приготовлении блюд</li> <li>- принципы и приемы презентации блюд рецептуры и современные технологии приготовления блюд из домашней птицы</li> </ul>

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

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

В процессе обучения особое внимание обращено на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда. К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

Программа включает три цикла: адаптационный, общепрофессиональный и профессиональный.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин, профессиональных модулей, факультативов:

Учебная дисциплина АУД.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Учебная дисциплина АУД.02 Коммуникативный практикум. Психология общения

Учебная дисциплина АУД.03 Коррекционно - развивающий практикум

Учебная дисциплина АУД.04 Физическая культура с основами здорового образа жизни

Учебная дисциплина ОП.01 Экономика отрасли и предприятия

Учебная дисциплина ОП.02 Оборудование предприятий общественного питания

Учебная дисциплина ОП.03 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Профессиональный модуль

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Факультатив Сервировка стола



## Учебный план

профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии  
"Повар"

Квалификация: Повар - 3 разряд

Категория слушателей - лица с ограниченными возможностями здоровья

Срок обучения - 2 года

Учебная нагрузка при обучении - 30 часов в неделю

Учебная неделя - пятидневная

Форма обучения – очная

Форма итоговой аттестации -  
квалификационный экзамен

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, МДК, практики	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)				Учебная нагрузка обучающихся, час.			1 курс				2 курс						
									Максимальная учебная нагрузка, всего часов	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка		Всего часов за 1 курс	2 семестр			Всего часов за 2 курс	3 семестр	4 семестр
						Всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятия	17 нед.			22 нед.	1 нед.		17 нед.	11 нед.	1 нед.			10 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>				2554	214	2340	342	1200	510	660	30	1140	517	323	0	300	0	
АУД.00	Адаптационный цикл				393	164	229	154	112	68	44		117	51	66				
АУД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний				30	8	22	4					22		22				

АУД.02	Коммуникативный практикум. Психология общения				44	10	34	6		34	34							
АУД.03	Коррекционно-развивающий практикум				51	12	39	10					39	17	22			
АУД.04	Физическая культура с основами здорового образа жизни	3		3	268	134	134	134	78	34	44		56	34	22			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				<b>119</b>	<b>24</b>	<b>95</b>	<b>18</b>	<b>56</b>	<b>34</b>	<b>22</b>		<b>39</b>	<b>17</b>	<b>22</b>			
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия		3		30	8	22	4					22		22			
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания		Э		66	10	56	14	39	17	22		17	10	7			
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	3			23	6	17		17	17								
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>1840</b>	<b>26</b>	<b>1814</b>	<b>170</b>	<b>920</b>	<b>340</b>	<b>550</b>	<b>30</b>	<b>894</b>	<b>381</b>	<b>213</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>0</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				<b>1840</b>	<b>26</b>	<b>1814</b>	<b>170</b>	<b>920</b>	<b>340</b>	<b>550</b>	<b>30</b>	<b>894</b>	<b>381</b>	<b>213</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>0</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>				<b>1041</b>	<b>12</b>	<b>1029</b>	<b>979</b>	<b>920</b>	<b>340</b>	<b>550</b>	<b>30</b>	<b>109</b>	<b>7</b>			<b>102</b>	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		Э		75	12	63	13	56	34	22		7	7				
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)		ДЗ		864		864	864	864	306	528	30						
ПП.01	Производственная практика			ДЗ	102		102	102					102				102	



#### **4. Оценка качества освоения адаптированной программы**

Оценка качества освоения программы профессиональной подготовки по профессии *Повар (для лиц с ограниченными возможностями здоровья)* включает текущий контроль знаний и итоговую аттестацию слушателей.

**4.1. Текущий контроль знаний и итоговая аттестация** проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей Формы и условия проведения текущего контроля знаний и итоговой аттестации доводятся до сведения слушателей в начале обучения.

**4.2. Итоговая аттестация** предусматривает проведение квалификационного экзамена. На квалификационный экзамен отводится 12 часов за счет времени производственного обучения.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и практического опыта по программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов.

Квалификационный экзамен включает в себя **практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний** в пределах квалификационных требований по профессии *Повар*. Тематика практической квалификационной работы соответствует содержанию осваиваемого профессионального модуля и требованиям, предъявляемым к квалификационным разрядам.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой.

Членами экзаменационной комиссии определяется оценка качества освоения программы по профессии. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на аттестации, выдаются документы установленного образца.

При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца и присваивается 3-й разряд по профессии.

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА»  
(ГБПОУ ИО ИТАС)  
г. ШЕЛЕХОВ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АУД.01. СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-  
ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ**

**по профессии 16675 Повар (для лиц с ограниченными возможностями  
здоровья) группа ПВ 18- 202**

**2018 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда

и социальной защиты РФ от 25.12.2014 №1138н), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **16675 Повар** для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС)

**Разработчик:** Титова Н.М., преподаватель филиала ГБПОУ ИО ИТАС

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии архитектурно-строительного профиля

Протокол №\_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_ 2018 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ /Гончарова И.В./

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар** для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:** дисциплина входит в адаптационный учебный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:** использовать нормы

- позитивного социального поведения; использовать свои права адекватно законодательству; обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

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

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов; основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

**1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы учебной дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 22 часов, в том числе практических занятий – 4 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по УП	в том числе по курсам и семестрам			
		1 курс		2 курс	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>22</b>	-	-	-	<b>22</b>
в том числе:					
практические занятия	4	-	-	-	4
<b>Итоговая аттестация на основе учета текущих результатов обучения</b>		-	-	-	*

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

Наименование разделов и тем	№ занятия	Тема учебного занятия, содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>2 курс 4 семестр</b>				
<b>Тема 1.</b> Нормативно-правовое обеспечение защиты прав инвалидов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	
	1-2	<b>Международные нормативно-правовые акты.</b> Конвенция о правах инвалидов от 13 декабря 2006 г.	2	1
	3-4	<b>Основы гражданского и семейного законодательства.</b> Гражданский кодекс Российской Федерации от 30 ноября 1994 года N 51-ФЗ	2	1
	5-6	<b>Основы гражданского и семейного законодательства.</b> Семейный кодекс Российской Федерации от 29 декабря 1995 г. N 223-ФЗ.	4	1
	7-8	<b>Практическая работа № 1.</b> Составление аннотированного списка нормативно-правовых документов, регламентирующих права инвалидов по разделам: 1. Трудовые отношения 2. Образование 3. Лечение и отдых 4. Жилье 5. Транспорт 6. Целевые программы	2	
	9-10	<b>Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».</b>	2	1
	11-12	<b>Перечень гарантий инвалидов в Российской Федерации.</b> Трудовые льготы, налоговые льготы, льготы и социальные гарантии.	2	1
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	<b>Тема 2.</b> Сущность социальной адаптации	15-16	<b>Понятие социальной адаптации.</b>	2
17-18		<b>Факторы и показатели социальной адаптации.</b> Виды социальной адаптации. Этапы социальной адаптации. Условия социальной адаптации. Социальная дезадаптация.	2	1
<b>Тема 3.</b> Основы трудового права	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	19-20	Понятие «трудовой договор». Содержание и сроки заключения трудового договора	2	
	21-22	<b>Практическая работа № 2.</b> Решение ситуационных задач по в заключения и расторжения трудового договора.	2	
<b>ИТОГО</b>			<b>22</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом, специально оборудованным для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

##### Оборудование учебного кабинета:

1. посадочные места по количеству обучающихся;
2. рабочее место преподавателя;
3. раздаточный и дидактический материал на каждую тему дисциплины.

##### Технические средства обучения:

1. компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением общего и учебного назначения, возможностью выхода в сеть Интернет;
2. экран и мультимедиа проектор (интерактивная доска);
3. колонки.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

1. Адаптация и реабилитация в социальной работе: учебное пособие/ Министерство образования и науки РФ, ГОУ ВПО «Казанский государственный технологический университет»; под общ. ред. Н.Ш. Валеевой. - 2-е изд., доп. и испр. - Казань: КНИТУ, 2011. [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258376](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258376) (19.11.2016).
2. Социальная работа: учебное пособие / Н.Ф. Басов, В.М. Басова, С.В. Бойцова и др.; под ред. Н.Ф. Басова. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и Ко, 2015. [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253961](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253961) (19.11.2016).

###### **Дополнительные источники:**

1. Токмаков А.А., Двигательная рекреация и социальная адаптация лиц с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата средствами доступного туризма: научное издание/А.А. Токмаков, О.С. Коган, С.Д. Галиуллина; ФГБОУ ВПО «Уфимский государственный университет экономики и сервиса» (УГУЭС), Министерство образования и науки Российской Федерации. - Уфа: Уфимский государственный университет экономики и сервиса, 2014. [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445142](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445142) (19.11.2016).
2. Социальная работа в вопросах и ответах: учебное пособие для подготовки к госэкзамену / под ред. Е.П. Агапова. - М.; Берлин: Директ-Медиа, 2016. [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=434846](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=434846) (19.11.2016).

###### **Интернет – ресурсы:**

1. Информационно-методический портал по инклюзивному и специальному образованию. Режим доступа: <http://edu-open.ru/>.
2. Официальный сайт министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области. Режим доступа: <http://irkobl.ru/sites/society/>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, ролевых и деловых игр, а также выполнения обучающимися индивидуальных самостоятельных работ.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
использовать нормы позитивного социального поведения	Оценка результатов обучения производится на основании участия обучающихся в ролевых и деловых играх
использовать свои права адекватно законодательству	Оценка результатов выполнения практической работы №1, №2, №3, №4, №5
обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью	Оценка результатов выполнения практической работы №1
анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации	Оценка результатов выполнения практической работы №1, №2, №3, №4, №5
составлять необходимые заявительные документы	Оценка результатов выполнения практической работы №1
составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве	Оценка результатов выполнения практической работы №5
использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях	Оценка результатов обучения производится на основании участия обучающихся в ролевых и деловых играх, дискуссии

<b>Знать:</b>	
механизмы социальной адаптации	Оценка результатов выполнения практической работы №3
основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов	Оценка результатов выполнения практической работы №1, устный и письменный фронтальные опросы
основы гражданского и семейного законодательства	Оценка результатов выполнения практической работы №1, №2, №3 устный и письменный фронтальные опросы
основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов	Оценка результатов выполнения практической работы №1, устный и письменный фронтальные опросы
основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования	Оценка результатов выполнения практической работы №1, №2, №3, №4, №5 устный и письменный фронтальные опросы
функции органов труда и занятости населения	Оценка результатов выполнения практической работы №1, устный и письменный фронтальные опросы

**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «ИРКУТСКИЙ  
ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г.ШЕЛЕХОВЕ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
АУД. 02 КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ. ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ  
по профессии 16675 ПОВАР  
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)  
группа ПВ-18-202**

**2018 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), учебного плана ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **16675 Повар** для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация:** Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС)

**Разработчик:**

1. Киселева О.В., педагог-психолог
2. Дей А.Я., методист филиала ГБПОУ ИО ИТАС

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии гуманитарного цикла

Протокол №\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ //

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Коммуникативный практикум. Психология общения

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар** для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:** дисциплина входит в адаптационный учебный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

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

В результате освоения программы "Коммуникативный практикум. Психология общения» обучающийся с ограниченными возможностями здоровья **должен уметь:**

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне её;
- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
- эффективно взаимодействовать в команде;
- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
- ставить задачи профессионального и личностного развития.

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

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

**1.4. Количество часов на освоение адаптированной программы учебной дисциплины:** обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов по УП	в том числе по курсам и семестрам			
		1 курс		2 курс	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34	34	-	-	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Коммуникативный практикум»

Наименование разделов и тем	№ занятия	Тема учебного занятия, содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>1 курс 1 семестр</b>				
<b>Тема 1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах</b>	1-2	<b>Теоретические основы, структура и содержание процесса деловой коммуникации. Практические занятия.</b> Знакомство. Правила работы в группе.	2	1
<b>Тема 2. Эмоции и чувства</b>	3-4	<b>Эмоции, виды эмоций.</b> Позитивное и негативное влияние эмоций на развитие жизненных ситуаций. <b>Практические занятия.</b> Условия возникновения эмоций. Понимание своего эмоционального состояния. Управление эмоциями и чувствами.	2	1
<b>Тема 3. Специфика вербальной и невербальной коммуникации</b>	5-6	<b>Вербальные компоненты общения. Виды невербальных средств общения:</b> кинесика, экстралингвистика, паралингвистика, такесика, проксемика. <b>Практические занятия.</b> Отработка вербальных средств общения. Упражнения на взаимодействия, рефлексия	2	1
	7-8	<b>Виды невербальных средств общения:</b> кинесика, экстралингвистика, паралингвистика, такесика, проксемика. <b>Практические занятия.</b> Отработка невербальных навыков общения. Упражнения на взаимодействия, рефлексия	2	1
	9-10	<b>Правила невербального общения.</b> Мимика. Улыбка. Взгляд. Жесты: оценки, самоконтроля, доминирования, расположения. Поза. «Читаемые» позы: открытая, закрытая (защитная), готовности. <b>Практические занятия.</b> Отработка невербальных навыков общения. Упражнения на взаимодействия, рефлексия.	2	1
<b>Тема 5. Эффективное общение</b>	11-12	<b>Методы и способы эффективного общения,</b> проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению. <b>Практические занятия.</b> Стилль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения.	2	1
	13-14	<b>Общение как восприятие.</b> Механизмы восприятия. Искажения и иллюзии восприятия. <b>Практические занятия.</b> Знакомство с иллюзиями восприятия.	2	1
	15-16	<b>Общение как коммуникация.</b> Эффективное общение в коллективе. Определение правил эффективной коммуникации в команде. <b>Практическое занятие.</b> Игра «Катастрофа в пустыне».	2	1
<b>Тема 6. Основные коммуникативные барьеры и</b>	17-18	<b>Коммуникативные барьеры и пути их преодоления. Практические занятия.</b> Барьеры общения. Виды слушания. Искажение информации при	2	2

пути их преодоления в межличностном общении.		коммуникации.		
Тема 7. Конфликт. Виды конфликтов. Стили поведения в конфликтной ситуации.	19-20	<b>Понятие «конфликт».</b> Стратегии поведения при конструктивных конфликтах: соперничество, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление. Правила поведения в конфликтах. <b>Практические занятия.</b> Отработка поведения в конфликтных ситуациях. Способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций.	2	2
	21-22	<b>Межличностные и внутриличностные конфликты.</b> Причины конфликтов. Виды. Пути разрешения. <b>Практические занятия.</b> Разрешение межличностных и внутриличностных конфликтов.	2	2
Тема 8. Способы психологической защиты.	23-24	<b>Приемы психологической защиты личности</b> от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации. <b>Практические занятия.</b> Защитные механизмы психики: вытеснение, проекция, замещение, отрицание, реактивное образование, изоляция, регрессия, сублимация	2	2
Тема 9. Методы постановки профессиональных и жизненных целей.	25-26	<b>Практические занятия.</b> Целеполагание. Формула успеха. Постановка профессиональных и жизненных целей. Составление плана достижения одной своей цели по предложенной схеме.	2	2
Тема 10. Понятие деловой этики	27-28	<b>Понятие «деловая этика», «профессиональная этика», этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами.</b> Внешний облик делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары <b>Практическое занятие.</b> Имидж – способ управления впечатлением о себе.	2	2
Тема 11. Формы, методы, технологии самопрезентации	29-30	<b>Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.</b> <b>Практические занятия.</b> Самопознание и формирование позитивного «Я». Самопрезентация. Составление резюме.	2	2
Тема 12. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов с ОВЗ	31-32	<b>Практические занятия.</b> Новые аспекты учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации. Эффективное общение.	2	2
	33-34	<b>«Эффективное общение в команде» (Деловая игра).</b> Определение правил эффективной коммуникации в команде.	2	2
<b>Всего:</b>			<b>34</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение.** Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета. Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место для каждого обучающегося;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения: компьютер и мультимедиапроектор.

Должен быть обеспечен доступ обучающихся к сети Интернет и электронной почте, к телефону, к компьютеру с принтером, к ксероксу.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

1.Шеламова Г.М. Этикет делового общения: учеб. пособие для студ. учреждений нач. проф. образования/ Г.М. Шеламова. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 192 с.

#### **Дополнительные источники:**

1.Зельдович Б.З. Деловое общение: Учебное пособие. –М.: Издательство «Альфа-Пресс», 2007.-456 с.

2.Кошечкина И.П., Канке А.А. Профессиональная этика и психология делового общения: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2010.- 304 с.: ил. – (Профессиональное образование).

3.Леванова Е.А., Волошина А.Г., Плешаков В.А., Соболева А.Н., Телегина И.О. Игра в тренинге. Возможности игрового взаимодействия. 2-е изд.-СПб.: Питер,2008.-208с.:ил. – (Серия «Практическая психология»).

4.Стищенко И.В. Тренинг уверенности в себе: развитие и реализация новых возможностей. – СПб.: Речь, 2010.-230с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, ролевых и деловых игр, а также выполнения обучающимися индивидуальных работ.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния.	Устный опрос. Наблюдение. Результаты выполнения практического занятия по теме.
Выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения.	Устный опрос. Наблюдение. Результаты выполнения практического занятия по теме.
Находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне её.	Устный опрос. Наблюдение. Результаты выполнения практического занятия по теме.
Ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию.	Устный опрос. Наблюдение. Результаты выполнения практического занятия по теме.
Эффективно взаимодействовать в команде.	Устный опрос. Наблюдение. Результаты выполнения практического занятия по теме.
Ставить задачи профессионального и личностного развития.	Результаты выполнения практического занятия по теме. Самоанализ.
Знать теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации.	Результаты выполнения самостоятельной работы по теме

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г.ШЕЛЕХОВЕ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 Экономика отрасли и предприятия**

**по профессии ПОВАР**

**(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)**

**Группа ПВ-18-202**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.01 Экономика отрасли и предприятия** разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **Повар**, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация:** Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС)

**Разработчики:**

Токар Н. В., преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории филиала ГБПОУ ИО ИТАС.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания

Протокол №   1   от «   11   »   сентября   2018 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / Н.В. Токар /

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр.</b>
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной рабочей программы:**

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар**, для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в адаптационный учебный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- воспринимать изменения в условиях производства, рыночной экономики и предпринимательства;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основы экономики;
- подходы к анализу экономической ситуации в стране и за рубежом,
- денежно-кредитную и налоговую политику;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты
- труда в современных условиях.

### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 30 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (всего)	Из них по семестрам			
		1	2	3	4
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>30</b>				<b>30</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>22</b>				<b>22</b>
в том числе:					
практические занятия	<b>4</b>				<b>4</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>8</b>				<b>8</b>
в том числе:					
- доработка конспектов по темам	2				2
- составление конспектов по темам	2				2
- проработка конспектов по темам	1				1
- оформление отчетов по практическим занятиям	3				3
<i>Итоговая аттестация по зачет (4 семестр)</i>					

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экономика отрасли и предприятия

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>Раздел 1. Основные понятия отрасли и предприятия</b>			<b>30</b>	
<b>Тема 1.1 Экономика и ее роль в жизни общества</b>	1-2	<b>Содержание учебного материала</b> Экономика. Основные понятия в экономике. Роль экономики в жизни общества.	2	1
<b>Тема 1.2 Производство-главное звено в экономике</b>	3-4	<b>Содержание учебного материала</b> Предприятие – главное звено экономики. Классификация предприятий. Виды фирм, ООО, АО.	6	2
	5-6	Безработица. Оплата труда. Формы оплаты труда.	2	
	7	Формы собственности. Приватизация.	1	
	8	Практическое занятие №1. Заполнение таблицы Сравнительная характеристика предприятий.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Доработка, проработка конспектов по темам: Формы оплаты труда. Оформление отчета по практическому занятию №1		2	
	<b>Тема 1.3 Ресурсы и факторы производства</b>	9-10	<b>Содержание учебного материала</b> Основные и оборотные средства производства. Производительность труда. Затраты на производство. Издержки производства и их структура.	3
11		Практическое занятие №2 Расчет производительности труда.	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Доработать конспект по теме: Издержки производства и их структура Оформление отчета по практическому занятию №2		2		
12-13		<b>Содержание учебного материала</b> Рынок. Деньги и средства обращения. Закон спроса и предложения. Цены и теория ценообразования. Функции и система цен.	3	2
<b>Тема 1.4 Цены их виды и функции</b>	14	Практическое занятие №3 Построение графиков спроса.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить конспект по теме: Инфляция. Виды инфляции		2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		3	
	15-16	Доходы и расходы, распределение в обществе. Местный и государственный бюджет		
	17	Практическое занятие №4 Изучение бюджетов		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Оформление отчета по практическому занятию №4		1	
<b>Тема 1.6</b> <b>Налоговая система</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3	
	18	Налоговая система России	1	2
	19	Принципы налогообложения	1	
	20	Налоги и виды налогов	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся. Проработать конспекты</b>		1	
<b>Тема 1.7</b> <b>Банки и их роль в экономике</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	21-22	Банк и его виды, банковская система. Биржа и её виды. <i><b>Зачет</b></i>	2	
	Всего:		<b>30</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Оборудование:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по оборудованию предприятий общественного питания и организации производства на предприятиях общественного питания.

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

Основные источники:

1. Иванова Н.В. Налоги и налогообложение. – М.: Академия, 2009 г.
2. Карпенко Е.А. Экономика отрасли и предприятия: торговля и общественное питание. – М.: ИНФРА-М, 2007 г.
3. Кожевников Н.Н. Основы экономики и управления. – М.: Академия, 2009г.
4. Котерова Н.П. Микроэкономика. – М.: Академия, 2008 г.
5. Соколова С.В. Основы экономики. – М.: Академия. 2009 г.
6. Череданова Л.П. Основы экономики и предпринимательства – М.: Академия, 2008 г.

Дополнительные источники:

1. Абрютин М.С. Экономика предприятия: учебник. – М.: Издательство Дело и Сервис, 2006 г.
1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учебное пособие. —Минск: Новое издание, 2006 г.
2. Калкин В.В. Основы предпринимательской деятельности. — Ростов н/Д: Феникс, 2008 г.
3. Кожевников Н.Н. и др. Основы экономики и управления: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
4. Соколова С.В. Основы экономики. Рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2009 г.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Экономика» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://economics.wideworld.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Административно-управленческий портал» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.aup.ru/books/m170/6\\_2.htm](http://www.aup.ru/books/m170/6_2.htm), свободный. – Заглавие с экрана.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, составление кроссвордов, тестирование, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
ориентироваться в общих вопросах экономики;	-оценка результатов выполнения практических занятий №1; -отчет по практическим занятиям; - оценка результатов выполнения сообщений; - контроль выполнения самостоятельных работ;
применять экономические расчеты в конкретных производственных ситуациях;	-оценка результатов выполнения практических занятий №2, №3; - отчет по практическому занятию;
ориентироваться в ценах, и в их функциях	-оценка результатов выполнения практического занятия №4; -отчет по практическому занятию;
<b>Знать:</b>	
принципы экономики	-оценка результатов выполнения практического занятия №1; - отчет выполнения практического занятия №1; -оценка результатов выполнения самостоятельных работ; -тестирование;
организационно-правовые формы организаций;	-оценка результатов выполнения контрольной работы; -оценка результатов выполнения самостоятельных работ; -тестирование;
факторы производства , производительность труда	- оценка результатов выполнения практического занятия №2; - отчет выполнения практического занятия №2; -оценка результатов выполнения

	самостоятельных работ;
формы оплаты труда	-оценка результатов выполнения самостоятельной работы
формирование цен	- оценка результатов выполнения практического занятия №3; - отчет выполнения практического занятия №3; -оценка результатов выполнения самостоятельных работ;
государственный бюджет, доходы и расходы в обществе	- оценка результатов выполнения практического занятия №4; - отчет выполнения практического занятия №4;

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г.ШЕЛЕХОВЕ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

**по профессии ПОВАР**

**(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)**

**Группа ПВ-18-202**

2018 г

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 02 Оборудование предприятий общественного питания** разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г №610н), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **Повар**, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация:** Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС)

**Разработчики:**

Токар Н.В., преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании сферы общественного питания

Протокол № 1 от « 11 » сентября 2018 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / Н.В. Токар/

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр.</b>
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>4</b>
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>5</b>
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>8</b>
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>9</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар**, для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной рабочей программы:**

дисциплина входит в профессиональный учебный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности;
- классифицировать механическое оборудование;
- собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности;
- пользоваться холодильными шкапами, камерами и прилавками, соблюдать технику безопасности;
- организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током;
- применять средства для тушения пожара;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования;
- классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации;
- части машин, из какого материала изготавливаются;
- в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации;
- правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе;
- различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности;
- виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи;
- правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения;

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов ( всего)	Из них по семестрам			
		1	2	3	4
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>66</b>				-
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>56</b>	<b>17</b>	<b>22</b>	<b>17</b>	-
в том числе:					-
практические занятия	<b>14</b>	-	<b>8</b>	<b>6</b>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
в том числе:					
- доработка конспектов по темам	4	2	2	-	
- проработка конспектов по темам	2	1	1	-	
- подготовка к контрольным и зачету	4	-	1	4	
<i>Итоговая аттестация в форме Экзамен (3 семестр)</i>					

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Оборудование предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>Раздел 1. Оборудование предприятий общественного питания.</b>			<b>56</b>	
<b>Тема 1.1. Введение</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	1	1
	1	Технический прогресс в общественном питании. Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности труда, улучшения качества продукции		
<b>Тема 1.2. Общие сведения о машинах</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	1	2
	2	Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Основные части и детали машин, их назначение.		
	3-4	Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура защиты и управления. Техническая документация. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся Доработка, проработка конспектов по темам: «Понятие о электроприводах».	2	
<b>Тема 1.3. Универсальные приводы</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	5-6	Универсальные приводы, их назначение, принцип действия устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные и специального назначения.		
	7-8	Комплекты сменных механизмов, правила крепления, эксплуатации и безопасности труда.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов по темам.	1		
<b>Тема 1.4. Машины для обработки овощей и картофеля</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	9-10	Характеристика машин, и их классификация.		
	11-12	Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов.	2	
	13-14 15-16	Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, для протирания.	4	
	17-18	Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.	2	

	19-20	<b>Практические занятия №1</b> Сборка и эксплуатация картофелечистки	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Проработка конспектов по темам.	1	
<b>Тема 1.5.</b> <b>Машины для обработки мяса и рыбы</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	21-22	<b>Характеристика машин, их классификация.</b>	2	2
	23-24	<b>Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом. Правила эксплуатации и техника безопасности.</b>	2	
	25-26	<b>Практическое занятие №2</b> Сборка и эксплуатация мясорубки.	2	
	27-28	<b>Машины для рыхления мяса. Правила эксплуатации и техника безопасности.</b>	2	2
	29-30	<b>Практическое занятие №3</b> Сборка и эксплуатация мясорыхлительной машины МРМ-15	2	
	31-32	<b>Машины для измельчения сухарей МС12-15. Правила эксплуатации и техника безопасности.</b>	2	
	33-34	<b>Машины для очистки рыбы.</b> Принцип лействя. Правила эксплуатации и техника безопасности	2	
	35-36	<b>Практическое занятие №4</b> Сборка и эксплуатация рыбоочистительной машины РО-1М	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Доработать конспект по теме: Техника безопасности при работе РО-1М	2	
<b>Тема 1.6.</b> <b>Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	37-38	<b>Назначение, устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров.</b> Правила техники безопасности.	2	2
	39	<b>Контрольная работа №1</b> Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования, соблюдение техники безопасности	1	
	40-41	<b>Практическое занятие №5</b> Эксплуатация хлеборезательной машины.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка к контрольной работе	1	
<b>Тема 1.7.</b> <b>Холодильное оборудование</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	42-43	<b>Значение холодильного оборудования, понятие о компрессионной машине, холодильных агентах.</b>	2	

	44-45	<b>Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков-витрин.</b> Правила техники безопасности.		2
	46-46	<b>Контрольная работа №2</b> Правила эксплуатации холодильного оборудования, соблюдение техники безопасности.		1
	47-48	<b>Практическое занятие №6</b> Эксплуатация шкафов, камер, прилавков.		2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка к контрольной работе		1
<b>Раздел 2. Охрана труда и техника безопасности</b>				<b>10</b>
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	49-50	<b>Охрана труда, как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий.</b>		2
	51-52	<b>Пожарная безопасность, электробезопасность.</b>		2
<b>Тема 2.2</b> <b>Оказание первой доврачебной помощи</b>				
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	53-54	Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь.		2
	55	<b>Практическое занятие №7</b> Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, поражении электрическим током.		2
	56	Подготовка к экзамену		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Повторить пройденный материал.		2
		<b>Всего:</b>		66

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Оборудование:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по оборудованию предприятий общественного питания и организации производства на предприятиях общественного питания.

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2005 г.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2006 г.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2008 г.
4. Усов И.Н., Соколова С.В., Жигалина Т.Н. – М.: Академгкига, 2006 г.

Дополнительные источники:

1. Беликов А.Н., Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту. – М.: Академия, 2006 г.
2. Дуденко Р.И. Учебное пособие по оборудованию и охране труда в общественном питании. – М.: Экономика, 2007 г.
3. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2006 г.
4. Потапов И.И. Калькуляция и учет. – М.: Академия, 2006 г.
5. Потапов И.И. Калькуляция и учет, рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007г.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт ООО БИО Ритейл Групп [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bio-rg.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Торговое оборудование в России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tovr.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.
4. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности;	-оценка результатов выполнения практического занятия №3; -отчет по практическому занятию №3
классифицировать механическое оборудование;	-оценка результатов выполнения контрольной работы №1;
собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности;	-оценка результатов выполнения практических занятий № №1-5; -отчет по практическим занятиям №№1-5; - оценка выполнения результатов контрольной работы; -оценка результатов доработки конспектов;

пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками, соблюдать технику безопасности;	-оценка результатов выполнения практического занятия №6; -отчет по практическому занятию №6 -оценка результатов выполнения самостоятельных работ; - оценка результатов выполнения контрольной работы;
организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током;	-оценка результатов выполнения практического занятия №7; -отчет по практическому занятию №7;
применять средства для тушения пожара;	-оценка результатов выполнения конспектов;
<b>Знать:</b>	
общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования;	-оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации;	- оценка результатов выполнения самостоятельной работы; - тестирование;
части машин, из какого материала изготавливаются;	оценка результатов самостоятельной работы;
в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации;	оценка результатов выполнения практических занятий №№1-5; - оценка результатов выполнения контрольной работы; -оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
– правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе;	-оценка результатов выполнения конспектов;
различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности;	оценка результатов выполнения практических занятий №7; -оценка результатов выполнения самостоятельной работы; -оценка результатов выполнения контрольной работы;
– виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению	-оценка результатов выполнения практического занятия №7; -отчет по практическому занятию №7;

электротравматизма, оказание первой помощи;	
правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения;	- оценка результатов выполнения конспектов;

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г.ШЕЛЕХОВЕ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И  
ГИГИЕНЫ**

**по профессии ПОВАР**

**(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)**

**Группа ПВ-18-202**

2018г

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 03 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены** разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г №610н), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **Повар**, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация:** Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС)

**Разработчики:**

Токар Н.В., преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании сферы общественного питания и информационных технологий

Протокол № 01 от « 11 » сентября 2018 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / Н.В. Токар/

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр.</b>
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>4</b>
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>5</b>
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>9</b>
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>12</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар**, для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной рабочей программы:**

дисциплина входит в профессиональный учебный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов;
- не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений;
- оказывать доврачебную помощь пострадавшим;
- соблюдать личную гигиену;
- выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;
- соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции;
- соблюдать санитарно-пищевое законодательство

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятия о пищевых веществах;
- понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности;
- режим питания, нормы;
- понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения;
- общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения;
- понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания;
- санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов;

- санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов;
- санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 23 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 17 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов ( всего)	Из них по семестрам	
		1	2
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>23</b>	-	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>		
В том числе:			
-заполнение таблиц	<b>3</b>	<b>3</b>	
-составление конспектов	<b>3</b>	<b>3</b>	
Итоговая аттестация в форме зачета (1 семестр)			

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Основы физиологии питания</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 1.1. Пищевые вещества и их назначение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	1
1	Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах. Белки: определение, состав, физиологическая ценность. Суточная норма потребности человека в белке. Процесс усвоения белка пищи в организме человека. Изменение в организме при недостатке белка в питании.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Заполнение таблицы по жирам, углеводам, витаминам, минеральным веществам		2	
<b>Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	2
2	Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Состав пищеварительных соков. Пищеварение в ротовой полости, желудке, двенадцатиперстной кишке, тонких и толстых кишках. Роль в процессе пищеварения пищевода, печени, поджелудочной железы. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.			
<b>Тема 1.3. Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
3	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии.			
<b>Тема 1.4. Питание различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
4	Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществах и суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании. Требования к режиму питания. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.			
<b>Раздел 2. Основы микробиологии</b>			<b>3</b>	2
<b>Тема 2.1. Понятие о микроорганизмах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
5	Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов.			
<b>Тема 2.2. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
6	Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация химических средств и реакция среды.			

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Заполнение таблицы по теме: Действие на микробов: света, влажности, температуры на распространение микробов.		1	
<b>Раздел 3. Пищевые заболевания</b>			<b>3</b>	2
<b>Тема 3.1. Пищевые инфекционные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	7	Общее понятие об инфекционном заболевании, источники его пути передачи и проникновении инфекции в организме человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве. <b>Пищевые инфекционные заболевания и их виды.</b> <b>Острые кишечные инфекции, их виды, признаки.</b> Характеристика возбудителей, источники инфекции. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. <b>Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций.</b> Меры предупреждений пищевых инфекций	1	
<b>Тема 3.2. Пищевые отравления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	8	<b>Понятия о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения.</b> Понятия о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. <b>Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление.</b> Характеристика возбудителей. Причина загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.	1	
<b>Тема 3.3. Глистные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	9	<b>Понятия о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами.</b> Меры предупреждений глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.	1	
<b>Раздел 4. Основы гигиены и санитарии</b>			<b>11</b>	
<b>Тема 4.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	10	<b>Понятие о гигиене труда работников общественного питания.</b> Работоспособность человека и факторы, влияющие на неё. Рациональная организация трудового процесса. <b>Профессиональные вредности производства и меры по устранению их.</b> <b>Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения.</b> Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам. Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания: меры предупреждения и борьба с ними.	1	2
<b>Тема 4.2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	11	<b>Значение личной гигиены работников общественного питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежды.</b> <b>Санитарный режим работников на производстве.</b> Значение санитарной культуры работников предприятий общественного питания, их цель пищевых отравлений. <b>Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды.</b> Предохранительные прививки и их значение.	1	2 2
<b>Тема 4.3. Санитарные требования к организации рабочего места</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	12	<b>Значение гигиены и санитарии при организации рабочего места.</b> <b>Требования к устройству рабочего места, планировка и отделка помещений, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.</b> Санитарные требования к содержанию помещений общественного питания: борьба с грызунами и насекомыми.	1 1	2
<b>Тема 4.4. Санитарные требования к</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			

<b>оборудованию, инвентарю, посуде, таре</b>	<b>13</b>	Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования. Санитарные требования к инвентарю и инструментам: маркировка, мытьё, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде: материалы для её изготовления, ёмкость, маркировка, мытьё, дезинфицирование, хранение. Моющие средства, используемые для посуды.	1	2
<b>Тема 4.5. Санитарные нормы к транспортировке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	2
	<b>14</b>	Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, обслуживающему персоналу. Санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов. Санитарные требования к складским помещениям, приёмке сырья на склад, условиям и сроком хранения продуктов, содержанию складских помещений.		
<b>Тема 4.6. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	<b>15-16</b>	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечения качественной санитарной обработки.		
<b>Тема 4.7. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	2
	17	Задачи санитарного надзора и служба его осуществляющие. Задачи СЭС, ведомственной санитарной службы в осуществлении санитарно-пищевого надзора. Санитарно-пищевое законодательство.  Зачет		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Доработка конспектов по темам: «Вредные привычки алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания: меры предупреждения и борьба с ними». «Моющие средства, используемые для посуды». Подготовка к зачету		3	
	Всего:		23	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории товароведения продовольственных товаров.

#### **Оборудование учебного кабинета**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение продовольственных товаров»;
- комплект учебно-наглядных пособий по теме «Витамины»;
- инструкции для выполнения практических работ;
- муляжи грибов;
- муляжи овощей (2 группы);
- муляжи плодов (5 групп);
- муляжи молочных товаров;
- муляжи мясной продукции;
- муляжи хлеба – булочной продукции;
- таблица калорийности различных продуктов;
- таблица классификации овощей;
- таблица классификации рыбы и рыбных продуктов;
- таблица классификации мяса и мясных продуктов;
- таблица классификации молока и молочных продуктов;
- таблица классификации пищевых жиров;
- таблица классификации зерна и продуктов его переработки;
- таблица «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- таблица химический состав и энергетическая ценность съедобной части продуктов;
- таблица «Микробиологические нормативы продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания»;
- натуральные образцы круп;
- натуральные образцы чая;
- наглядное пособие «Способы сушки»

#### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.
- весы электронные;
- весы товарные;
- весы настольные циферблатные;

- калькуляторы;
- электронные презентации по всем темам дисциплины

### **Оборудование лаборатории товароведения продовольственных товаров:**

- инструкции для проведения лабораторных работ;
- водяная баня;
- пробирки;
- пипетки;
- лупы;
- термометр;
- весы технические с разновесами;
- стаканы 200 мл;
- фарфоровые чашки;
- миски;
- ступки;
- чашки Петри;
- мерный цилиндр 100 – 200 мл;
- пестик;
- колбы 150 – 200мл;
- ножницы;
- скальпель;
- пинцеты;
- спиртовка;
- электрическая плита;
- стекло для покрытия стакана;
- лактоденсиметр;
- жирометр;
- палочки стеклянные;
- посуда для погружения банок;
- вата;
- бумага.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2006 г.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2006 г.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов.– М.: Академия, 2006 г.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Академия, 2010 г.
6. Мартинчик А.М., Королёв А.А., Трофименко А.С. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2007 г.
7. Рубина Е.А Санитария и гигиена питания. – М.: Академия, 2005 г.

Дополнительные источники:

1. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.560-96 от 24.10.96.
2. Смолянский Б.Л., Абрамова Ж.И. Справочник по лечебному питанию для диет-сестер и поваров. – Л.: Легпромбыт, 2005 г.
3. Мартинчик А.Н., Королев, А.А. Трофименко Л.С. Физиология питания санитария и гигиена: учеб. Пособие. – М.: Академия, 2007 г.

Интернет-ресурсы

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.who.int/water\\_sanitation\\_health/publications/ru/index.html](http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/ru/index.html), свободный. – Заглавие с экрана.
5. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ria-stk.ru>, с регистрацией.
6. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов	-оценка результатов выполнения конспекта, задач;
не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений	-оценка результатов выполнения конспекта;
оказывать доврачебную помощь пострадавшим	-оценка выполнения выполнения конспекта;
соблюдать личную гигиену	оценка выполнения выполнения конспекта;
выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	-оценка выполнения выполнения конспекта;
соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-оценка результатов выполнения конспекта;
соблюдать санитарно-пищевое законодательство	-оценка результатов выполнения конспекта;
<b>Знать:</b>	
понятия о пищевых веществах	оценка результатов выполнения заполнения таблицы;
понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности	-оценка результатов выполнения конспекта; -тестирование;
режим питания, нормы	-оценка результатов выполнения конспекта;
понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения	-оценка результатов выполнения таблицы;

<p>общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения</p>	<p>-оценка результатов выполнения конспекта; - оценка результатов выполнения конспекта;</p>
<p>понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания</p>	<p>-оценка результатов выполнения конспекта; - оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p>
<p>санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов</p>	<p>-оценка результатов конспекта;</p>
<p>санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов</p>	<p>-оценка результатов выполнения конспекта; - тестирование;</p>
<p>санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство</p>	<p>-оценка результатов выполнения конспекта</p>

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г.ШЕЛЕХОВЕ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

**по профессии ПОВАР**

**(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)**

**Группа ПВ-18-202**

2018 г

Рабочая программа учебной дисциплины **ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов** разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08. 09.2015г. №610н), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **Повар**, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация:** Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС)

**Разработчики:**

Токар Н.В., преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании сферы общественного питания

Протокол №   1   от «   11   » сентября 2018г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / Н.В. Токар/

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар**, разработана для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, является частью образовательной программы профессиональной подготовки, входящей в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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

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

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
- уметь:** проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
  - обрабатывать различными методами овощи и грибы;
  - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
  - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- знать:** ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
  - технику обработки овощей, грибов, пряностей;
  - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
  - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
  - правила проведения бракеража;
  - способы сервировки и варианты оформления и подачи;
  - правила хранения овощей и грибов;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
  - правила их безопасного использования.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 1041 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 63 часа,

самостоятельной работы обучающегося – 12 часов;

учебной и производственной практики – 966 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.	345	33	7	6	306	-
ПК 2.	Раздел 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	594	30	6	6	558	-
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>102</b>					<b>102</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1041</b>	<b>63</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>864</b>	<b>102</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>Раздел 1</b> <b>Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов</b>			<b>345</b>	
<b>МДК.1.</b> <b>Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</b>			<b>39</b>	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Характеристика традиционных видов овощей и грибов в питании</b>		<b>Содержание</b>		
	1-2	<b>Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов.</b> Пищевая ценность овощей и грибов.	2	2
	3-4	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей.	2	
	5-6	<b>Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.</b> Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству.	2	
	7-8	<b>Практическое занятие №1</b> Определение качества исходного сырья (овощей, грибов) органолептическим методом.	2	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов</b>		<b>Содержание</b>		
	9-10	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов.</b> Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	4	
	11-12			
	13-14	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов.</b> Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	4	
	15-16			
	17-18	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки</b>		2

		<b>капустных, луковых.</b> Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	2	2
	19-20	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки салатно-шпинатных овощей и зелени.</b> Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	2	
	21-22	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей.</b> Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	2	2
	23-24	<b>Подготовка овощей для фарширования.</b>	2	
	25-26	<b>Отходы овощей и их использование.</b>	2	
	27-28	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки грибов.</b> Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	
	29-30 31	<b>Лабораторная работа №1</b> Нарезка овощей различными способами.	<b>3</b>	
	32-33	<b>Практическое занятие №2</b> Решение задач на расчет брутто и нетто.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка презентации, сообщения, по теме «Обработка солено-квашенных, сушеных и замороженных овощей». Решение задач на определение количества отходов при обработке овощей и грибов. Систематическая проработка конспектов.			<b>6</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Простые формы нарезки овощей (картофеля).				
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Подготовка сырья к производству. Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. Нарезка, кулинарное использование, подготовка к фаршированию. Оценка качества обработанных овощей и грибов. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий. Охлаждение, замораживание обработанных овощей и грибов.			<b>306</b>	
<b>Раздел 2</b> <b>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</b>			<b>594</b>	

<b>МДК. 1.</b> <b>Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</b>			<b>36</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Тепловая кулинарная обработка традиционных овощей и грибов</b>		<b>Содержание</b>		
	34-35	<b>Тепловая кулинарная обработка.</b>	2	
	36-37	Виды тепловой кулинарной обработки, их характеристика. <b>Классификация традиционных блюд из овощей и грибов по способу тепловой обработки.</b> Процессы, происходящие при тепловой обработке. <b>Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей и грибов.</b>	2	2
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов.</b>		<b>Содержание</b>		
	38-39	<b>Простые блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.</b>		2
	40-41	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	4	
	42-43	<b>Простые блюда и гарниры из жареных овощей.</b>		2
	44-45	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	4	
	46-47	<b>Простые блюда и гарниры из тушеных овощей.</b>		2
	48-49	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	4	
	50-51	<b>Лабораторные работы №2</b>		2
	52	<b>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных, жареных овощей и грибов.</b> Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.	3	
	53-54	<b>Лабораторная работа №3</b>		2
55	<b>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.</b> Определение качества готовых	3		
56-57	<b>Простые блюда и гарниры из фаршированных и запеченных, жареных овощей и грибов.</b> Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.	4		
58-59				
60-61	<b>Овощные блюда из полуфабрикатов. Ассортимент блюд, технология приготовления, отпуск.</b>	2		
62-63	<b>Простые блюда из грибов.</b> Ассортимент блюд, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	2		

<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1</b>  Подготовить творческие работы сообщения по темам:  «Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов»;  «Способы сервировки, оформления и подачи блюд из традиционных видов овощей и грибов»;  Расчет технологических карточек блюд и гарниров.</p>	6	
<p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>  Составление конспекта по теме: «Современные блюда из овощей и грибов» (с использованием дополнительного материала).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Составление технологических схем приготовления блюд из овощей и грибов.</p>		
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  Подготовка сырья к производству.  Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).  Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.  Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	558	
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  Подготовка сырья к производству.  Обработка и нарезка овощей и грибов.  Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) по технологическим картам на производстве.  Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.  Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	102	
<b>Всего</b>	<b>1041</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

### **4.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.

**Нормативные документы:**

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. Правила оказания услуг общественного питания, (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 Общественное питание. Термины и определения
7. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
8. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
9. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
- 10.ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- 11.ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 12.ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 13.СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Дополнительные источники:**

Учебники и учебные пособия:

- 1.Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
2. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
3. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.:

- Академия, 2008 г.
4. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
  5. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2010 г.
  6. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
  7. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.
  8. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
  9. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу Кулинария. – М.: Высшая школа, 2008 г.

**Периодические издания:**

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

**Профессиональные информационные системы:**

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

**Интернет ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

### **4.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Занятия проводятся в учебном кабинете технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

В рабочей программе профессионального модуля предусматриваются следующие виды практики: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся создаются условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Учебная практика (производственное обучение) проводится образовательным учреждением в кулинарном цехе и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках ПМ. Учебная практика (производственное обучение) осуществляется в группах по 12-15 человек. Занятия в кулинарном цехе проводят мастера производственного обучения, закрепленные за учебными группами или за учебными цехами. Ответственность за руководство учебной практикой (производственным обучением) обучающихся несет заместитель директора по учебно-производственной работе. Учет на учебной практике (производственном обучении) обучающихся ведется в учебном журнале мастером производственного обучения. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме выполнения практических работ. Учебная практика завершается оценкой (дифференцированный зачет).

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, рабочей программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика проводится на промышленных предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация, по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами организаций, на которых обучающиеся проходили производственную практику.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа осуществляется в форме работы с информационными источниками, выполнения рефератов, сообщений, презентаций; оформления отчетов, подготовки к практическим

работам; составления конспектов; составления технологических карт. Самостоятельная работа сопровождается индивидуальными и групповыми консультациями.

Для обучающихся создана возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, предприятиями и организациями, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам Интернета.

Процесс освоения профессионального модуля **Приготовление блюд из овощей и грибов**, параллельно сопровождается изучением общепрофессиональных учебных дисциплин:

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля **Приготовление блюд из овощей и грибов** предшествует изучение дисциплин: основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

#### **4.4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

<b>Результаты (освоенные)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
-----------------------------------	--	---

профессиональные компетенции)		
<p>ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение сроков реализации традиционных видов овощей, грибов, пряностей и приправ;</li> <li>- организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ, традиционных видов овощей к фаршированию с соблюдением санитарно гигиенических норм и правил;</li> <li>- соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> <li>- расчет количества сырья и отходов при первичной обработке и нарезке традиционных видов овощей и грибов, подготовке пряностей и приправ;</li> <li>- соблюдение последовательности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка результатов выполнения практического занятия №1</li> <li>-оценка и контроль выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>оценка результатов выполнения лабораторной работы №1;</li> <li>-оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений на учебной и производственной практике;</li> <li>-оценка результатов выполнения практического занятия №1</li> <li>- оценка результатов решения задач;</li> <li>защита лабораторной работы №1;</li> </ul>

	<p>выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовки пряностей и приправ;</p> <p>- соблюдение выполнения действий по подготовке солено – квашенных, сушеных и свежемороженых овощей к производству;</p> <p>- проведение оценки качества, соблюдение условий и сроков хранения обработанных овощей и грибов, пряностей, приправ в соответствии с требованиями качества, СанПиНа</p>	<p>-оценка выполнения результатов выполнения самостоятельных работ;</p> <p>- тестирование; контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>-оценка результатов выполнения презентации, сообщения, реферата, конспекта;</p> <p>-оценка результатов выполнения лабораторной работы №1;</p> <p>- оценка и контроль выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>- тестирование</p>
<p>ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>- организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p>	<p>-оценка результатов выполнения лабораторных работ №2-3;</p> <p>-оценка и контроль выполнения работ на учебной и производственной практике;</p>

	<p>-соблюдение правил безопасных условий эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования и выбор тепловых режимов при приготовлении основных и простых блюд, гарниров из традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>- расчет количества сырья для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами времени, согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>- выбор посуды для отпуска основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов и обоснованность;</p> <p>- проведение бракеража, соблюдение условий и сроков хранения простых</p>	<p>- контроль и оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, приспособлений на лабораторных №2-3 учебной и производственной практике;</p> <p>оценка результатов выполнения практического занятия №№2,3</p> <p>- оценка результатов выполнения расчетов технологических карточек блюд;</p> <p>- оценка результатов выполнения лабораторных работ №2-3;</p> <p>- оценка результатов выполнения творческих работ по темам;</p> <p>-тестирование;</p> <p>оценка и контроль выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>- оценка результатов выполнения творческих тем;</p> <p>- оценка выбора посуды на лабораторных и практических работах на учебной и производственной практике;</p>
--	---	--

	блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями качества, СанПиНа	защита лабораторных работ №2-3; -оценка бракеража блюд в соответствии с эталоном на лабораторных и практических работах на учебной и производственной практике; - тестирование
--	---	--

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;</li> <li>-участие в профориентационной деятельности;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>- эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;</li> <li>– изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и оценка результатов выполнения лабораторных работ №1-3, учебной и производственной практики;</li> <li>-мониторинг;</li> <li>- оценка содержания портфолио</li> </ul>

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели;</li> <li>– формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности;</li> <li>– обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>– выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики);</li> <li>– личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>– самооценка качества выполнения поставленных задач;</li> <li>– соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.</li> </ul>	<p>- оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>- правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</li> <li>- правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.</li> </ul>	<p>- наблюдение и оценка практических лабораторных занятий, при выполнении работ по учебной и производственной практике; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск</p>	<p>– Оперативный поиск необходимой информации;</p>	<p>-оценка выполнения самостоятельных</p>

<p>информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>– отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач;</p> <p>– оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.</p>	<p>работ(рефератов, творческих работ, создание компьютерных презентаций), материалов портфолио</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– работы с различными видами информации;</p> <p>– владение различными способами самостоятельного поиска информации;</p> <p>– результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;</p> <p>– использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>- контроль и наблюдение за навыками работы в информационных сетях</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы;</p> <p>-аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;</p> <p>степень владения навыками бесконфликтного общения;</p> <p>- соблюдение принципов профессиональной этики;</p> <p>- успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.</p>	<p>- контроль и наблюдение за ролью обучающихся в группе, во время выполнения практических занятий и лабораторных работ, прохождения производственной практики, участие в конкурсах</p>

<p>ОК 7.          Готовить к работе          производственное          помещение и          поддерживать его          санитарное состояние.</p>	<p>- организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа.</p>	<p>- наблюдение и оценка на теоретических, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 8.          Исполнять воинскую          обязанность, в том числе с применением          полученных          профессиональных          знаний (для юношей).</p>	<p>- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности;           -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.</p>	<p>-наблюдение и оценка деятельности обучающихся во внеурочных мероприятиях военно-патриотической направленности;          - анкетирование;          -материалы портфолио</p>

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г.ШЕЛЕХОВЕ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

**по профессии ПОВАР**

**(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)**

**Группа ПВ-18-201**

2018 г

Рабочая программа учебной дисциплины **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы** разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **Повар**, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация:** Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС)

**Разработчики:**

Токар Н.В., преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании сферы общественного питания

Протокол №   1   от «   11   » сентября 2018г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / Н.В. Токар/

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар**, разработана для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, является частью образовательной программы профессиональной подготовки, входящей в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

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

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

**иметь практический опыт:**

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 448 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;

учебной и производственной практики – 408 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	127	16	4	3	108	-
ПК 2., ПК 3.	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом	219	18	4	3	198	-
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>102</b>					<b>102</b>
	<b>Всего:</b>	<b>448</b>	<b>40</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>306</b>	<b>102</b>

### 3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</b>			<b>127</b>	
<b>МДК.4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b>			<b>19</b>	
<b>Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.</b>	<b>Содержание</b>		4	1
	1-2	<b>Значение рыбы в питании человека</b>		
	3-4	<b>Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы.</b> Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления рыбы.		
	5-6	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.</b> Размораживание и вымачивание. Способы разделки рыбы.		
	7-8	<b>Практические занятия №1</b> Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.		
9-10	<b>Лабораторная работа №1</b> Разделка рыбы с костным скелетом.	2	2	
<b>Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</b>	<b>Содержание</b>		4	2
	11-12	<b>Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки.</b>		
	13-14	Технология приготовления полуфабрикатов. Панирование: виды, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.		
15-16	<b>Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.</b> Технология приготовления, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов	2	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4</b> Составление опорных конспектов с помощью учебной и специальной литературы, интернета по теме:			<b>3</b>	

«Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря». Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы. Расчет массы сырья нетто при механической кулинарной обработке рыбы. Подготовка к практическим, лабораторным работ с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, и лабораторных работ				
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Подготовка конспекта об использовании пищевых рыбных отходов. Составление схемы разделки рыбы с костным скелетом. Составление таблицы «Приготовление рыбных полуфабрикатов».				
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Обработка рыбы с костным скелетом - в целом виде, на порционные куски, филе. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Приготовление котлетной рыбной массы и полуфабрикатов из котлетной рыбной массы. Оценка качества рыбных полуфабрикатов, проведение бракеража. Подготовка рыбных полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.		<b>108</b>		
<b>Раздел 2</b> <b>Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы</b>		<b>219</b>		
<b>МДК.4.</b> <b>Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b>		<b>21</b>		
<b>Тема 2.1.</b> <b>Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы с костным скелетом.</b>	<b>Содержание</b>			
	17-18	<b>Особенности приготовления блюд из рыбы.</b> Классификация по способу тепловой обработки.	4	2
	19-20	Изменения и процессы, происходящие в рыбе и рыбных полуфабрикатах при тепловой обработке.		
	21-22	<b>Приготовление блюд из отварной рыбы.</b>	4	2
	23-24	<b>Приготовление блюд из припущенной рыбы.</b> Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
	25-26	<b>Приготовление блюд из жареной рыбы.</b> Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	2	2
	27-28	<b>Приготовление блюд из запеченной рыбы.</b> Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	2	
29-30	<b>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</b> Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	2	2	
31-32	<b>Лабораторная работа №2</b>	<b>4</b>		

	33-34	Приготовление и отпуск простых блюд из отварной, жареной, запеченой рыбы с костным скелетом. Требование к качеству. Проведение бракеража.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4</b> Подготовить презентации по теме: «Блюда из рыбы и морепродуктов».			<b>3</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Составление опорных конспектов, технологических схем и карточек приготовления блюд из рыбы, опорных конспектов. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторной работ и практических занятий .				
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Подготовка сырья к производству. Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной котлетной массы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			<b>198</b>	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Подготовка сырья к производству. Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, приготовление, оформление и подача блюд из них. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря, приготовление, оформление и подача блюд из них. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			<b>102</b>	
<b>Всего</b>			<b>448</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля;
- плакаты «Механическая кулинарная обработка рыбы», «Разделка рыбы на филе (пластование)», «Тельное из рыбы»
- схемы «Разделка рыбы с костным скелетом», «Обработка осетровой рыбы».

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд из рыбы.

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд из рыбы.

## **4.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.
5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- 10.ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- 11.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

12.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

13.СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.
4. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
5. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

#### **4.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Занятия проводятся в учебном кабинете технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

В рабочей программе профессионального модуля предусматриваются следующие виды практики: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся создаются условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Учебная практика (производственное обучение) проводится образовательным учреждением в кулинарном цехе и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках ПМ. Учебная практика (производственное обучение) осуществляется в группах по 12-15 человек. Занятия в кулинарном цехе с обучающимися проводят мастера производственного обучения, закрепленные за учебными группами или за учебными цехами. Ответственность за руководство учебной практикой (производственным обучением) обучающихся несет заместитель директора по учебно-производственной работе. Учет на учебной практике (производственном обучении) обучающихся ведется в учебном журнале мастером производственного обучения. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме выполнения практических работ. Учебная практика завершается оценкой (дифференцированный зачет).

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, рабочей программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика проводится на промышленных предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация, по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами организаций, на которых обучающиеся проходили производственную практику.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа осуществляется в форме работы с информационными источниками, выполнения рефератов, сообщений, презентаций; оформления отчётов, подготовки к практическим работам; составления конспектов; составления технологических карт. Самостоятельная работа сопровождается индивидуальными и групповыми консультациями.

Для обучающихся создана возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, предприятиями и организациями, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам Интернета.

Процесс освоения профессионального модуля **Приготовление блюд из рыбы**, параллельно сопровождается изучением общепрофессиональных учебных дисциплин:

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля **Приготовление блюд из рыбы** предшествует изучение дисциплин: основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

#### **4.4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда

по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования при обработке рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- определение годности первичного сырья требованиям качества органолептическим методом;</li> <li>-соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, микроволновая печь, холодильник) с соблюдением правил ТБ;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами времени, согласно технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка выполнения лабораторной работы №1;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике;</li> <li>- контроль и оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря приспособлений на учебной и производственной практике;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка результатов составления конспектов;</li> <li>- оценка результатов составления схем разделки рыбы;</li> <li>-оценка выполнения</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет количества отходов при обработке рыбы с костным скелетом;</li> <li>- соблюдение условий и температурного режима охлаждения, замораживания и хранения обработанной рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями СанПиНа</li> </ul>	<p>лабораторной работы №1;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование;</li> <li>- оценка результатов выполнения практического занятия №1</li> <li>- оценка результатов решения задач;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> </ul>
<p>ПК 2. Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение годности первичного сырья требованиям качества органолептическим методом;</li> <li>- организация рабочего места и подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования для подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- соблюдение условий и температурного режима охлаждения, замораживания и хранения приготовленных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка результатов составления конспектов;</li> <li>- оценка результатов составления таблицы;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> </ul>

	<p>полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями СанПиНа</p>	
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места, выбор тепловых режимов при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- выбор посуды для отпуска простых блюд из рыбы;</li> <li>- проведение бракеража, соблюдение условий и сроков хранения, оформления и отпуска простых мучных блюд из</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов выполнения лабораторной работы №2;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>оценка результатов выполнения практических занятий №2;</li> <li>- оценка результатов решения задач;</li> <li>- оценка результатов выполнения лабораторной работы №№1-2;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка результатов выполнения творческих работ;</li> <li>- оценка результатов составления конспектов;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- оценка выбора посуды на лабораторных и практических работах на учебной и производственной практике;</li> <li>- защита лабораторной работы №№1-2;</li> <li>- оценка бракеража блюд в соответствии с эталоном лабораторных и практических работ на учебной и производственной практике</li> </ul>

	рыбы в соответствии с требованиями качества, СанПиНа;	
--	---	--

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;</li> <li>- участие в профориентационной деятельности;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>- эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;</li> <li>- изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка результатов выполнения лабораторной работы №1, практических занятий №1-2, учебной и производственной практики;</li> <li>- мониторинг;</li> <li>- оценка содержания портфолио</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную	– определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем	- оценка результатов наблюдений за

<p>деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>цели;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности;</li> <li>– обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>– выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики);</li> <li>– личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>– самооценка качества выполнения поставленных задач;</li> <li>– соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.</li> </ul>	<p>деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы;</p> <p>-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>- правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</li> <li>- правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка практических лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике;</li> <li>-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен</li> </ul>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Оперативный поиск необходимой информации;</li> <li>– отбор, обработка и</li> </ul>	<p>-оценка выполнения самостоятельных работ( конспектов,</p>

<p>необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.</li> </ul>	<p>творческих работ, создание компьютерных презентаций), материалов портфолио</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– работы с различными видами информации;</li> <li>– владение различными способами самостоятельного поиска информации;</li> <li>– результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;</li> <li>– использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>- контроль и наблюдение за навыками работы в информационных сетях</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы;</li> <li>-аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;</li> <li>степень владения навыками бесконфликтного общения;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики;</li> <li>- успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с</li> </ul>	<p>- контроль и наблюдение за ролью обучающихся в группе, во время выполнения практических занятий и лабораторных работ, прохождения производственной практики, участие в конкурсах</p>

	руководителями производственной практики и наставниками с производства.	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа.	- наблюдение и оценка на теоретических, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практике
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности;  - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.	- наблюдение и оценка на теоретических, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практике

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г.ШЕЛЕХОВЕ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА и ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ  
по профессии ПОВАР  
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)  
Группа ПВ-18-202**

2018 г

Рабочая программа учебной дисциплины **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г №610н), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **Повар**, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация:** Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС)

**Разработчики:**

Токар Н.В., преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании сферы общественного питания

Протокол № 01 от « 11 » сентября 2018 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / Н.В. Токар/

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар**, разработана для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, является частью образовательной программы профессиональной подготовки, входящей в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproдуктов и домашней птицы.
3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

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

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

**иметь практический опыт:**

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 351 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 57 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 49 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;

учебной и производственной практики – 294 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1., ПК 2.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	82	18	5	4	60	-
ПК 3., ПК 4.	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы	173	31	4	4	138	-
	<b>Производственная практика, часов</b>	96					96
	<b>Всего:</b>	<b>351</b>	<b>49</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>198</b>	<b>96</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки полуфабрикатов и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</b>			<b>82</b>	
<b>МДК 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</b>			<b>22</b>	
<b>Тема 1.1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1-2	<b>Значение мяса в питании человека.</b> Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.		
	3-4	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса.</b> Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Сортовое деление.		
	5-6	<b>Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса говядины.</b> Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
7-8	<b>Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса баранины и свинины.</b> Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	

	9-10	<b>Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее.</b> Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	11-12	<b>Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.</b> Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	13-14	<b>Практическое занятие №1 Расчет количества отходов при холодной обработке мяса</b>	2	2
<b>Тема 1.2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы.</b>	<b>Содержание</b>			
	15-16	<b>Значение птицы в питании человека</b> Пищевая ценность. Виды птицы. Определение доброкачественности мяса птицы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из птицы. <b>Механическая кулинарная обработка птицы.</b> Оттаивание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек; потрошение; промывание.	2	2
	17-18	<b>Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса птицы.</b> Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. <b>Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.</b> Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5</b> Составление конспекта, подготовка сообщений с использованием учебной и специальной литературы и интернета по темам: «Технологический процесс обработки мясных субпродуктов», «Технологический процесс обработки субпродуктов из птицы», «Требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья». Расчеты количества отходов при холодной обработке мяса.			4	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Разработка алгоритма действий при выполнении технологических операций по приготовлению полуфабрикатов из мяса.				
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.			60	

Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			
<b>Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.</b>		<b>173</b>	
<b>МДК 5. Технология приготовления и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</b>		<b>35</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.</b>	<b>Содержание</b>		
	19-20	<b>Значение блюд из мяса в питании.</b> Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.	2
	21-22	<b>Основные и простые блюда из отварного мяса и мясных продуктов.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	23-24	<b>Основные и простые блюда из жареного мяса и мясных продуктов.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	25-26	<b>Основные и простые блюда из тушеного мяса и мясных продуктов.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	27-28	<b>Основные и простые блюда из запеченного мяса и мясных продуктов.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2

	29-30	<b>Основные и простые блюда из рубленой массы.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	31-32	<b>Основные и простые блюда из котлетной массы.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	33-34 35-36 37	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление и отпуск простых блюд из жареного, тушеного, запеченного мяса. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	5	2
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы.</b>	<b>Содержание</b>			2
	38-39	<b>Значение блюд из домашней птицы в питании.</b> Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.	2	
	40-41	<b>Основные и простые блюда из отварной птицы.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	42-43	<b>Основные и простые блюда из жареной птицы.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	44-45	<b>Основные и простые блюда из филе птицы.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	46-47 48-49	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	4	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5</b>			4	
Выполнение творческих заданий с использованием учебной и специальной литературы и интернета по темам: «Основные и простые блюда из субпродуктов: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, правила и сроки хранения», «Основные и простые блюда из тушеной птицы: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, условия и сроки хранения».				
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Составление технологических карт и схем приготовления блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, с использованием учебной, специальной литературы и дополнительных источников. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций				

преподавателя, оформление лабораторных работ, практических занятий.		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	<b>138</b>	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом. Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса. Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	<b>96</b>	
<b>Всего:</b>	<b>351</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

6. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
7. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
8. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
9. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.
10. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.

Нормативные документы:

- 14.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
- 15.«Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
- 16.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
- 17.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
- 18.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
- 19.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
- 20.ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 21.ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
- 22.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- 23.ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- 24.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

25.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

26.СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

6. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.

7. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.

8. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.

9. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.

10.Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

Периодические издания:

10.Журнал «Шеф повар».

11.Журнал «Ресторатор».

12.Журнал «Самый вкус».

13.Журнал «Питание и общество».

14.Журнал «Хозяюшка».

15.Журнал «Гастроном».

16.Журнал «Коллекция рецептов».

17.Журнал «Школа гастронома».

18.Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

3. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.

4. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

6. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

7. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

8. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

9. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

10. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

### **4.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Занятия проводятся в учебном кабинете технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

В рабочей программе профессионального модуля предусматриваются следующие виды практики: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся создаются условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам

Учебная практика (производственное обучение) проводится образовательным учреждением в кулинарном цехе и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках ПМ. Учебная практика (производственное обучение) осуществляется в группах по 12-15 человек. Занятия в кулинарном цехе с обучающимися проводят мастера производственного обучения, закрепленные за учебными группами или за учебными цехами. Ответственность за руководство учебной практикой (производственным обучением) обучающихся несет заместитель директора по учебно-производственной работе. Учет на учебной практике (производственном обучении) обучающихся ведется в учебном журнале мастером производственного обучения. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме выполнения практических работ. Учебная практика завершается оценкой (дифференцированный зачет).

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, рабочей программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика проводится на промышленных предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация, по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами организаций, на которых обучающиеся проходили производственную практику.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа осуществляется в форме работы с информационными источниками, выполнения рефератов, сообщений, презентаций; оформления отчётов, подготовки к практическим работам; составления конспектов; составления технологических карт. Самостоятельная работа сопровождается индивидуальными и групповыми консультациями.

Для обучающихся создана возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, предприятиями и организациями, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам Интернета.

Процесс освоения профессионального модуля **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, параллельно сопровождается изучением общепрофессиональных учебных дисциплин:

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** предшествует изучение дисциплин: основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

#### **4.4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение видов мяса и домашней птицы;</li> <li>- определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества;</li> <li>- организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования при подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике;</li> <li>- контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, приспособлений на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка результатов выполнения решения задач на расчет;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет набора продуктов при подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- выполнение действий при дефростации мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени согласно технологического процесса механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- выполнение действий сортового деления и кулинарное использования мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- соблюдение выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- проведение оценки качества обработанных и подготовленных полуфабрикатов, соблюдение условий и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка творческих работ, конспектов;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка результатов выполнения решения задач на расчет;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике</li> <li>- оценка творческих работ, конспектов;</li> </ul>
--	--	--

	<p>сроков хранения и правил охлаждения. замораживания полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа;</p>	
<p>ПК 2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение видов мяса и домашней птицы;</li> <li>- определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества;</li> <li>- организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы);</li> <li>- расчет набора продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике;</li> <li>- контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, приспособлений на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка результатов выполнения решения задач на расчет;</li> <li>- оценка результатов</li> </ul>

	<p>при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса механической обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов;</p> <p>- точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- проведение оценки качества обработанных и подготовленных полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения, правил охлаждения, замораживания обработанных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа;</p> <p>- соблюдение выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p>	<p>выполнения практической работы №1</p> <p>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>- оценка творческих работ, конспектов;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- оценка результатов выполнения решения задач на расчет;</p> <p>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике</p> <p>- оценка творческих работ, конспектов;</p>
--	--	--

<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования, тепловых режимов при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</li> <li>- расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>- выбор посуды для отпуска простых блюд из мяса и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов выполнения лабораторной работы №1;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, приспособлений на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка результатов выполнения расчетов технологических карточек блюд</li> <li>- оценка результатов выполнения лабораторной работы №1;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка результатов выполнения творческих работ;</li> <li>- оценка компьютерных презентаций;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- оценка выбора посуды на лабораторных и практических работах на учебной и производственной практике;</li> </ul>
---	---	---

<p>ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение бракеража, соблюдение условий и сроков хранения, оформления и отпуска простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями качества, СанПиНа;</li> <li>- организация рабочего места, выбор, подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования, выбор тепловых режимов при приготовлении и оформления простых блюд из домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</li> <li>- расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- защита лабораторной работы №1;</li> <li>- оценка бракеража блюд в соответствии с эталоном лабораторных и практических работ на учебной и производственной практике</li> <li>- оценка результатов выполнения лабораторной работы №2;</li> <li>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, приспособлений на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка результатов выполнения расчетов технологических карточек блюд</li> <li>- оценка результатов выполнения лабораторной работы №2;</li> <li>- контроль и оценка</li> </ul>
--	---	---

	<p>из домашней птицы;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами, согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы;</p> <p>- выбор посуды для отпуска простых блюд из домашней птицы;</p> <p>- проведение бракеража, соблюдение условий и сроков хранения, оформления из домашней птицы в соответствии с требованиями качества, СанПиНа;</p>	<p>выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>- оценка результатов выполнения творческих работ;</p> <p>- оценка результатов выполнения компьютерных презентаций;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- оценка выбора посуды на лабораторных и практических работах на учебной и производственной практике;</p> <p>- защита лабораторной работы №2;</p> <p>- оценка бракеража блюд в соответствии с эталоном лабораторных и практических работ на учебной и производственной практике</p>
--	--	---

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</p> <p>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной</p>	<p>-наблюдение и оценка результатов выполнения лабораторных работ №№1-2, учебной и производственной практики;</p> <p>-мониторинг;</p>

	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;</li> <li>- участие в профориентационной деятельности;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>- эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;</li> <li>- изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</li> </ul>	<p>- оценка содержания портфолио</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели;</li> <li>- формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности;</li> <li>- обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики);</li> <li>- личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>- самооценка качества выполнения поставленных задач;</li> <li>- соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.</li> </ul>	<p>-оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы;</p> <p>-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен</p>

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>– самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.</p>	<p>- наблюдение и оценка практических лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>– Оперативный поиск необходимой информации; – отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; – оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.</p>	<p>-оценка выполнения самостоятельных работ( конспектов, творческих работ, создание компьютерных презентаций), материалов портфолио</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; – использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной</p>	<p>- контроль и наблюдение за навыками работы в информационных сетях</p>

	деятельности.	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.</p>	<p>- контроль и наблюдение за ролью обучающийся в группе, во время выполнения практических занятий и лабораторных работ, прохождения производственной практики, участие в конкурсах</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>- организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа.</p>	<p>- наблюдение и оценка на теоретических, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.</p>	<p>наблюдение и оценка деятельности обучающихся во внеурочных мероприятиях военно-патриотической направленности; - анкетирование; -материалы портфолио</p>

Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области  
«Иркутского техникума архитектуры и строительства» в г. Шелехове

Согласовано  
ООО «ИркАЗ – общественное  
питание»  
\_\_\_\_\_ Е. М. Дуняшенко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г.

Утверждаю  
Заведующий мастерскими  
\_\_\_\_\_ ТН.В. Мальцев  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

По профессиональным модулям:

**ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

**ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

**Профессия ОК 016- 94: 16675 ПОВАР**

**Срок обучения: 2 года**

**Предприятие: ООО «ИркАЗ – общественное питание»**

Шелехов, 2018 г

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **Повар**, для лиц с ограниченными возможностями здоровья и положения о производственной практике обучающихся.

Авторы:

Ахметзянова З.Р., мастер производственного обучения

Рассмотрена и одобрена на заседании

предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания

Протокол № 1 от « 11 » сентября 2018 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ /Токар Н.В./

## I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной и производственной практики обучающихся является составной частью профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии **ОК 016- 94: 16675 Повар**. Практика имеет целью - комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии **Повар**, формирование профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии **Повар**.

Видами практики обучающихся, осваивающих профессиональное обучение профессиональной подготовки по профессии **Повар**, являются: учебная практика и производственная практика. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии **Повар**. Учебная практика и производственная практика проводятся путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей по видам профессиональной деятельности. Сроки проведения практики устанавливаются филиалом техникума в соответствии с учебным планом.

**Учебная практика** направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе. Оценка по учебной практике, выставляется по факту выполнения заданий под руководством мастера производственного обучения.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета, на основании результатов, подтверждаемых протоколом. В протоколе указываются виды работ, их объем и качество оценка выполнения.

**Производственная практика** направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей по каждому из видов профессиональной деятельности по профессии.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между филиалом техникума ИТАС и этими организациями.

В договоре филиала техникума ИТАС и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от филиала техникума ИТАС и от организации.

Консультирование по выполнению заданий, контроль посещения мест производственной практики, проверка отчетов по итогам практики и выставление оценок осуществляется руководителем практики от филиала техникума ИТАС.

Перед началом практики с обучающимися проводится организационное собрание.

Организационное собрание проводится с целью ознакомления обучающихся с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня и т.п.

Обучающиеся, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие отрицательную оценку, отчисляются из филиала техникума ИТАС как имеющие академическую задолженность.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых протоколами, выданными филиалом техникума ИТАС и подписанными соответствующими организациями. В протоколе указываются виды работ, их объем и качество (оценка) выполнения.

Практика завершается дифференцируемым зачетом обучающегося освоенных общих и профессиональных компетенций. По завершению производственной практики, обучающиеся сдают квалификационный экзамен.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в филиал техникума ИТАС и учитываются при итоговой аттестации.

**II. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВРЕМЕНИ,  
ОТВОДИМОГО НА УЧЕБНУЮ И ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ  
ПО ВИДАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

№ ПМ	Вид профессиональной деятельности	Учебная практика (кол-во часов)	Производственная практика		Итого по модулю (кол-во часов)
			Кол-во часов	Кол-во недель	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов.	864	102		966
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	306	102		408
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	198	96		294
Итого по программе:		1368	300		1668

### **III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ВИДАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

Задачей практики по данному профессиональному модулю является овладение основным видом профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов.**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

Курс	№ п/п	Дата	Название раздела, темы / Виды работ на практике	кол-во часов	Содержание	Форма контроля
	<b>ПМ.1</b>		<b>Приготовление блюд из овощей и грибов.</b>	864		

**Учебная практика**

<b>1</b>	<b>1</b>	<b>Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов</b>		306		
	1.1		Вводное занятие.	6	Ознакомление с профессией.. Просмотр документального фильма.	-оценка заданий в рамках учебной практики
	1.2.		Вводное занятие. Квалификационной характеристикой, содержание труда, становление.	6	Квалификационная характеристика , содержание труда, становление.	оценка заданий в рамках учебной практики
	1.3.		Охрана труда и пожарная безопасность. На предприятиях общественного питания.	6	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях питания. Первая помощь при несчастных случаях. Экскурсия на предприятия общественного	оценка заданий в рамках учебной практики
	1.4		Квалификационная характеристика, содержание труда, становление.	6	Основные виды травматизма. Помощь при несчастных случаях.	оценка заданий в рамках учебной практики
	1.5		Квалификационная характеристика, содержание труда, становление.	6	Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.	оценка заданий в рамках учебной практики
	1.6		Квалификационная характеристика, содержание труда, становление.	6	Организация службы безопасности на предприятиях.	оценка заданий в рамках учебной практики
	1.7		Квалификационная характеристика, содержание труда, становление.	6	Экскурсия на предприятия общественного питания с целью ознакомления с профессией.	оценка заданий в рамках учебной практики
	1.8		Квалификационная характеристика, содержание труда, становление.	6	Основные виды травматизма на предприятиях.	оценка заданий в рамках учебной практики
	1.9		Квалификационная характеристика, содержание труда, становление.	6	Понятие о профессии повар ,социальная значимость профессии	оценка заданий в рамках учебной практики
	1.10		Ознакомление с оборудованием и инвентарем	6	Ознакомление с оборудованием , инвентарем	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
	1.11		Определение качества поступивших овощей и грибов	6	Доброкачественность овощей и грибов определяют органолептическим методом: по цвету, запаху, вкусу, консистенции.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
	1.12		Механическая и кулинарная обработка клубнеплодов	6	Состоит из сортировки, калибровки, мытья, очистки, дочистки. Простые и сложные формы нарезки картофеля(соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики ,кружочки, бочонки, чесночки, шарики, стружка, спираль.)	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
	1.13		Механическая и кулинарная обработка клубнеплодов	6	Состоит из сортировки, калибровки, мытья, очистки, дочистки. Простые и сложные формы нарезки картофеля(соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики ,кружочки, бочонки, чесночки, шарики, стружка, спираль.)	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной
	1.14		Механическая и кулинарная обработка капустных овощей	6	У капусты снимают загнившие листья, отрезают кочерыжку, промывают,Обработанную капусту нарезают вручную или на овощерезательной машине. Нарезка: соломка, квадратики, дольки, рубка.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики

1.15	Механическая и кулинарная обработка луковых овощей	6	Лук сортируют, отрезают донце , снимают сухие чешуйки, промывают. Нарезка : кольца, полукольца, дольки, кубики. Зеленый лук и лук порей обрабатывают, промывают, нарезают :колечки, шпалы. Чеснок срезают верхушку и донце, снимают чешуйки, разделяют на дольки и очищают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной
1.16	Механическая и кулинарная обработка корнеплодов	6	Морковь, репа, свекла, редька- сортируют, отрезают ботву, промывают, очищают, промывают .Нарезают Петрушка, сельдерей, пастернак сортируют ,отрезают зелень корешки, промывают, очищают вручную.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.17	Механическая и кулинарная обработка корнеплодов	6	Морковь, репа, свекла, редька- сортируют, отрезают ботву, промывают, очищают, промывают .Нарезают Петрушка, сельдерей, пастернак сортируют ,отрезают зелень корешки, промывают, очищают вручную	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной
1.18	Механическая и кулинарная обработка корнеплодов	6	Морковь, репа, свекла, редька- сортируют, отрезают ботву, промывают, очищают, промывают .Нарезают Петрушка, сельдерей, пастернак сортируют ,отрезают зелень корешки, промывают, очищают вручную	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной
1.19	Механическая и кулинарная обработка плодовых овощей	6	Помидоры, баклажаны, перец стручковый сортируют, промывают .Помидоры для салатов, гарнира, фарширования. Баклажаны сортируют, отрезают плодоножку, нарезают. Перец разрезают пополам , удаляют семена , нарезают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.20	Механическая и кулинарная обработка плодовых овощей	6	Тыква, кабачки, огурцы, стручки фасоли и зеленого горошка, початки кукурузы. Сортируют , промывают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной
1.21	Обработка салатных и десертных овощей	6	Перебирают, удаляя увядшие, испорченные и грубые листья, отрезают корешки, промывают. Салат, шпинат, крапива, щавель, ревень, спаржа, артишоки.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.22	Обработка салатных и десертных овощ	6	Перебирают, удаляя увядшие, испорченные и грубые листья, отрезают корешки, промывают. Салат, шпинат, крапива, щавель, ревень, спаржа, артишоки.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.23	Обработка салатных и десертных овощ	6	Перебирают, удаляя увядшие, испорченные и грубые листья, отрезают корешки, промывают. Салат, шпинат, крапива, щавель, ревень, спаржа, артишоки.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.24	Обработка консервированных овощей	6	Квашеную капусту - отжимают, перебирают, если нужно то нарезают и промывают. Соленые огурцы – промывают, отрезают плодоножки, у крупных снимают кожицу, вырезают семена. Нарезают ломтиками, ромбиками, мелким кубиком, крошкой. Сушеные овощи перебирают ,замачивают .	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.25	Обработка консервированных овощей	6	Квашеную капусту - отжимают, перебирают, если нужно то нарезают и промывают. Соленые огурцы – промывают, отрезают плодоножки, у крупных снимают кожицу, вырезают семена. Нарезают ломтиками, ромбиками, мелким кубиком, крошкой. Сушеные овощи перебирают ,замачивают .	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.26	Обработка свежемороженых овощей	6	Освобождают от упаковки , не размораживают и используют для варки и жарки.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.27	Обработка свежемороженых овощей	6	Освобождают от упаковки , не размораживают и используют для варки и жарки.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.28	Подготовка овощей для фарширования	8	Для фарширования используют кабачки, баклажаны, перец, помидоры, капусту. Кабачки фаршируют порционными кусками или целиком. Перец надрез вокруг плодоножки и удаляют вместе с семенами.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.29	Подготовка овощей для фарширования	8	Для голубцов у капусты вырезают кочерыжку, промывают, подготовленную капусту кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности. Охлаждают, разделяют на листья, кладут фарш и заворачивают.	
1.30	Подготовка полуфабрикатов из овощей	8	Очищенные или нарезанные, подготовленные для тепловой обработки, овощи прошедшие предварительную тепловую обработку.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.31	Подготовка полуфабрикатов из овощей	6	Различия полуфабрикатов по признакам : виду сырья, способу кулинарной обработке, характеру потребления, назначению, консистенции.	

1.32	Обработка грибов	6	Очистка , промывание, сортировка и нарезка. Сушеные грибы перебирают, промывают, замачивают, промывают. Соленые и маринованные грибы - отделяют от рассола, сортируют, промывают или вымачивают .	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.33	Полуфабрикат картофель очищенный	6	Полуфабрикаты используют так же , как и свежеччищенные овощи.Хранят при Т.2-7,не более 48 часов.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.34	Полуфабрикат морковь очищенная	6	Полуфабрикаты используют так же , как и свежеччищенные овощи. Хранят не более 24 часа.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.35	Полуфабрикат свекла очищенная	6	Полуфабрикаты используют так же , как и свежеччищенные овощи	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.36	Полуфабрикат лук очищенный	6	Полуфабрикаты используют так же , как и свежеччищенные овощи	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.37	Полуфабрикат капуста очищенная белокочанная	6	Полуфабрикаты используют так же , как и свежеччищенные овощи	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.38	Приготовление полуфабриката набор для щей и борщ.	6	Овощи очищают, промывают и шинкуют. Подготовленные продукты расфасовывают в пакеты.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.39	Обработка плодовых овощей :томаты, баклажаны, перец.	6	Помидоры сортируют, промывают, плодоножку вырезают. Баклажаны сортируют, отрезают плодоножку, промывают, ошпаривают снимают кожицу. Перец сортируют , промывают, удаляют семена , промывают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.40	Обработка тыквы, кабачков, патиссонов	6	Моют, отрезают плодоножку ,удаляют семена , очищают кожицу , моют.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.41	Обработка огурцов, фасоли, зеленого горошка, кукурузы.	6	Сортируют , моют.У огурцов грядковых снимают кожицу. У фасоли и зел.горошка надламывают концы стручка, удаляют жилки. У кукурузы отрезают стебель и основание, снимают волокна и промывают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.42	Обработка салатных овощей шпината.	6	Перебирают, удаляя увядшие, испорченные и грубые листья, отрезают корешки, промывают. Салат, шпинат, крапива, щавель, ревен, спаржа, артишоки.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.43	Обработка салатных овощей шпината.	6	Перебирают, удаляя увядшие, испорченные и грубые листья, отрезают корешки, промывают. Салат, шпинат, крапива, щавель, ревен, спаржа, артишоки.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.44	Обработка салатных овощей шпината.	6	Перебирают, удаляя увядшие, испорченные и грубые листья, отрезают корешки, промывают. Салат, шпинат, крапива, щавель, ревен, спаржа, артишоки.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.45	Обработка консервированных овощей	6	Квашеную капусту - отжимают, перебирают, если нужно то нарезают и промывают. Соленые огурцы – промывают, отрезают плодоножки, у крупных снимают кожицу, вырезают семена. Нарезают ломтиками, ромбиками, мелким кубиком, крошкой. Сушеные овощи перебирают ,замачивают .	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.46	Обработка консервированных овощей	6	Квашеную капусту - отжимают, перебирают, если нужно то нарезают и промывают. Соленые огурцы – промывают, отрезают плодоножки, у крупных снимают кожицу, вырезают семена. Нарезают ломтиками, ромбиками, мелким кубиком, крошкой. Сушеные овощи перебирают ,замачивают .	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.47	Подготовка овощей для фарширования	6	Для фарширования используют кабачки , перец, баклажаны, капусту, помидоры.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.48	Подготовка перцев для фарширования	6	Промывают , вокруг вырезают плодоножку и удаляют вместе с семенами, промывают, кладут в кипящую воду, охлаждают и наполняют фаршем.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
1.49	Подготовка помидоров для фарширования	6	Промывают, срезают верхнюю часть , вынимают семена, наполняют фаршем.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики

1.50	Проверочная работа подготовка овощей для фарширования	6	Освоение и проверка навыков по теме подготовка овощей для фарширования.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2	<b>Раздел 2</b> Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	558		
2.1	Вводное занятие. Приготовление блюд п/ф из овощей и грибов.	6	Овощные блюда ценят за содержание витаминов, углеводов, минеральных веществ, необходимы для нормальной жизнедеятельности организма. Готовят из овощей разнообразные блюда и гарниры.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.2	Инструктаж по т/б. и организация рабочего места. Значение овощных блюд в питании.	6	Калорийность овощных блюд, пищевая ценность, использование в диетологии.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.3	Процессы происходящие при тепловой обработки с овощами.	6	При тепловой обработке масса овощей уменьшается, изменяется цвет, часть витаминов переходит в отвар, реакции происходящие с овощами.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.4	Правила обработки овощей и сохранение витаминов. Приготовление моркови на пару.	6	Витамины лучше сохраняются при варке на пару. Морковь промыть, почистить, отвариваем на пару.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.5	Ознакомление с разнообразием блюд из овощей. Приготовление свекла отварная.	6	Овощи варим на воде или на пару. Картофель и морковь варят очищенными, свеклу в кожицы, кукурузу початками, стручки фасоли нарезанными, лопаточки гороха целыми, сушеные овощи предварительно замачивают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.6	Ознакомление с разнообразием гарниров из овощей. Приготовление моркови отварная.	6	Приварке овощи закладывают в кипящую воду, варят при закрытой крышке. Морковь промыть, почистить, отвариваем в воде.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.7	Виды тепловой обработки овощей.	6	Виды тепловой обработки овощей: варка, припускание, запеченные, жареные.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.8	Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей и грибов.	6	Промаркированные разделочные доски, ножи. Для варки используют кастрюли, котлы; для припускания решетки, сотейники, пароварки; для жарки и запекания сковороды, противни. Экскурсия на предприятие общественного питания.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.9	Простые блюда и гарниры из отварных овощей.	6	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.10	Приготовление картофеля отварной.	6	Картофель очистить, заливают горячей водой, солят, варят при слабом кипении до готовности. Отпуск на тарелку или порционную сковороду, поливают сливочным маслом, сметаной, посыпают зеленью.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.11	Приготовление картофельное пюре.	6	Картофель отварить, приготовить картофельное пюре. Чаще всего используют как гарнир к мясным и рыбным блюдам.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.12	Приготовление картофеля в молоке.	6	Приготовление как картофеля отварной, только варят в воде до полуготовности, заливают горячим молоком, варят до готовности.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики

2.13	Приготовление пюре из моркови.	6	Очищенную морковь нарезают дольками припускают , протирают, добавляют маргарин, соус молочный, прогревают. Отпуск со сливочным маслом ил сметаной.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.14	Приготовление пюре из свеклы.	6	Свеклу варят, очищают от кожицы, , протирают, добавляют маргарин, соус молочный, прогревают. Отпуск со сливочным маслом ил сметаной.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.15	Приготовление картофельного пюре с луком фр.	6	Картофель отварить, приготовить картофельное пюре. Репчатый лук нарезать кольцами запанировать в муке, жарить во фритюре	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.16	Приготовление капуста отварная ( белокочанная) с маслом или соусом.	6	Подготовленную капусту закладывают в кипящую воду подсоленную, варят при слабом кипении до готовности, капусту откидывают на дуршлаг .При подаче поливают маслом или соусом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.17	Приготовление капуста цветная отварная с маслом или соусом.	6	Капусту разбирают на соцветия. Подготовленную капусту закладывают в кипящую воду подсоленную, варят при слабом кипении до готовности, капусту откидывают на дуршлаг .При подаче поливают маслом или соусом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.18	Зеленый горошек отварной.	6	Сушеный горошек заливают водой на 3-5 часов, промывают, заливают водой и варят 1- 1.5 ч.Откидывают на дуршлаг. Подают с кусочками сливочного масла. Консервированный горошек прогревают в собственном отваре.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.19	Приготовление пюре из тыквы.	6	Нарезанную кусочками тыкву припускают, протирают, соединяют с жиром , молочным соусом, прогревают. Отпускают со сливочным маслом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.20	Приготовление спаржа отварная.	6	Спаржу освобождают от кожицы, связывают в пучки, кладут в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Заправляют соусом молочным, прогревают. Отпуск на порционной сковороде, украшают веточкой петрушки.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.21	Приготовление пюре из кабачков.	6	Нарезанные кусочками кабачки припускают, протирают, соединяют с жиром , молочным соусом. Отпускают со сливочным маслом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.22	Приготовление простых блюд и гарниров из припущенных овощей.	6	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.23	Приготовление морковь припущенная.	6	Морковь с жиром припускают до готовности, отпускают с маслом или соусом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.24	Приготовление морковь с зеленым горошком в молочном соусе.	6	Морковь с жиром припускают до готовности, Быстрозамороженный горошек в кипящую воду на 3-5 минут, соединяют, добавляют соус молочный, прогревают .Можно подать с гренками.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.25	Приготовление капуста белокочанная с соусом.	6	Капусту белокочанную нарезают на крупные дольки с частью кочерыги, припускают. Соусом поливают капусту	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.26	Приготовление овощи припущенные в молочном соусе.	6	Капусту нарезают крупными шашками, остальные овощи дольками. Припускают с добавлением жира.Заправляют соусом молочным и прогревают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики

2.27	Приготовление каша из тыквы.	6	Очищенную тыкву пропускают через овощерезку, припускают, тонкой стружкой всыпают манную крупу, добавляют сахар, соль, варят до готовности. При отпуске кладут кусочек масла..	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.28	Приготовление простые блюда и гарниры из жареных овощей.	6	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.29	Приготовление картофель жареный.	6	Нарезанный картофель промыть холодной водой, обсушить. На раскаленный противень с жиром кладут картофель, жарят периодически помешивая, солят. При отпуске кладут на тарелку поливают жиром, посыпают зеленью.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.30	Приготовление картофель жареный во фритюре.	6	Нарезанный картофель промыть холодной водой, обсушить. В раскаленный жир кладут картофель, жарят до золотистой корочки, вынимают дают жиру стечь. Посыпают солью. Украшают веточками зелени.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.31	Приготовление лук фри.	6	Репчатый лук кольцами, панируют в муке, кладут в жир, жарят 3-5 мин. Вынимают шумовкой.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.32	Приготовление зелень петрушки фри.	6	Веточки зелени промывают и обсушивают, жарят в большом количестве жира 1-2 мин. Используют в качестве гарнира к рыбе.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.33	Приготовление кабачки жареные.	6	Нарезанные кабачки обжарить в жире, посолить.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.34	Приготовление баклажаны жареные.	6	Баклажаны промыть, залить холодной водой и дать постоять для выделения горечи. Обсушить, жарить в жире, посолить.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.35	Приготовление помидоры жареные	6	Нарезанные помидоры обжарить в жире с двух сторон.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.36	Приготовление тыква жареная.	6	Очищенную тыкву, нарезать, обжарить в жире.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.37	Приготовление котлет морковных	6	Морковь промыть, очистить, нарезать соломкой, припустить. Засыпать манную крупу, добавить соль, сахар, тушить до готовности. Разделяют на порции, панируют, жарят.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.38	Приготовление котлет свекольные	6	Свеклу отварить в кожице, очистить, протирают, добавляют маргарин, прогревают всыпают манную крупу, яйца, вымешивают, формируют котлеты, панируют, жарят.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.39	Приготовление котлет картофельных	6	Приготовить картофельную массу, разделяют на порции, формируют котлеты, панируют, жарят.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.40	Приготовление шницель из капусты.	6	Капусту отварить до полуготовности, два листа сложить, придать овальную форму, отбить молотком, панировать мукой, смочить в льезоне, и панировать в сухарях, жарить основным способом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики

2.41	Приготовление оладьи из тыквы	6	Приготовить массу из тыквы, вводят яйцо, муку, молоко, соль, соду. На раскаленную сковороду ложкой кладут массу и жарят с двух сторон.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.42	Приготовление зразы картофельные	6	При готовить картофельную массу, придаем форму лепешки, на середину укладываем фарш, соединяем края, форма кирпичика, панируем в сухарях, обжарить с двух сторон, до готовности в жарочном шкафу.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.43	Приготовление крокет картофельных	6	Картофель промыть, очистить, отварить, приготовить картофельную массу, сформовать шарики, запанировать в панировке и жарить во фритюре.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.44	Простые блюда и гарниры из тушеных овощей	6	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.45	Приготовление капуста тушеная	6	Нашинкованную капусту кладем в котел, добавляем небольшое количество воды, жир тушим, помешивая. В конце вводим уксус, мучную пассеровку, томат пюре, пассерованные овощи, соль, сахар.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.46	Приготовление рагу из овощей	6	Разнообразные овощи входят в состав этого блюда: картофель обжаривают, морковь репу припускают, капусту припускают, зеленый горошек отваривают, кабачки обжаривают. При отпуске поливают маслом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.47	Приготовление свекла тушеная в сметане или соусе	6	Варят или пекут в кожице, нарезают соломкой, прогревают с маргарином, соединяют с пассерованным луком, добавляют сметану или молочный соус тушат 10 мин. При отпуске поливают маслом посыпают зеленью.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.48	Приготовление свекла тушеная с яблоками	6	Свеклу промыть, очистить, нарезать, тушить. Яблоки очистить, нарезать, добавить в свеклу, положить специи, тушить до готовности.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.49	Приготовление морковь тушеная в сметане или соусе	6	Нарезают мелким кубиком слегка обжаривают, добавляют соль и тушат до готовности, с соусом..	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.50	Приготовление морковь тушеная с рисом и черносливом	6	Нарезают мелким кубиком слегка обжаривают морковь, чернослив с сахаром отваривают, В отвар закладывают морковь, чернослив и тушат до готовности. Кладут в тарелку оформляют черносливом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.51	Приготовление картофель и овощи тушеные в соусе	6	Картофель и коренья слегка обжаривают, по отдельности, лук пассеруют, соединяют, заливают соусом и тушат.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.52	Приготовление рагу овощное с рисовой кашей	6	Разнообразные овощи входят в состав этого блюда: картофель обжаривают, морковь репу припускают, капусту припускают, зеленый горошек отваривают, кабачки обжаривают. При отпуске поливают маслом Варят рассыпчатую кашу Овощи соединяют с соусом, тушат, соединяют с кашей.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.53	Приготовление картофель тушеный с помидорами и луком	6	Картофель обжаривают, кладут пассерованный репчатый лук, соус тушат до готовности. При отпуске жареные помидоры кладут рядом с картофелем.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.54	<b>Простые блюда и гарниры из фаршированных и запеченных овощей</b>	6	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству. Правила фарширования овощей.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики

2.55	Приготовление картофельная запеканка	6	Овощи перебрать, промыть, очистить, нарезать. Картофель отварить, протереть. Приготовить овощную начинку. Запечь картофельную запеканку в ж.шкафу.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.56	Приготовление картофель запеченный в сметанном соусе	6	Подготовленный картофель укладывают на порционные сковороды , заливают сметанным соусом , посыпают тертым сыром и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.57	Приготовление картофель запеченный с яйцом и помидорами	6	Подготовленный картофель жарят , лук пассеруют, картофель смешивают с луком, раскладывают на порционные сковороды; помидоры обжаривают кладут поверх картофеля, заливают взбитыми яйцами, запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.58	Приготовление картофельное пюре запеченное	6	Картофельное пюре выкладывают на смазанную жиром порционную сковороду, смазывают смесью яйца и сметаны, на поверхность наносят ложкой узор, и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.59	Приготовление картофельные пирожки с морковью	6	В протертый картофель добавляют яйца, муку, перемешивают. Разделяют лепешки , заполняют фаршем, формуют пирожки выпекают на противне.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.60	Приготовление картофельные ватрушки с фаршем	6	В протертый картофель добавляют яйца, муку, перемешивают , картофельную массу формуют в виде шариков, делают в них углубления и заполняют фаршем, смазывают яйцом и выпекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.61	Приготовление картофельные котлеты запеченные под соусом грибным	6	Поджаренные картофельные котлеты , кладут в порционную сковороду заливают соусом, посыпают тертым сыром и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.62	Приготовление рулет картофельный с овощами	6	Протертый картофель выкладывают на смоченную салфетку, на середину укладывают фарш, придают форму рулета, на противень перекалывают швом вниз, посыпают сухарями, ножом делают 2-3 прокола, и запекают.	, наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.63	Приготовление запеканка капустная	6	Мелко нарезанную и припущенную с жиром капусту смешивают с яйцами и запекают. Соус и сметану можно подать отдельно.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.64	Приготовление морковная запеканка	6	Морковную массу смешивают с сахаром, выкладывают на противень, смазывают сметаной и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.65	Приготовление морковная запеканка с творогом	6	Морковную массу смешивают с творогом и сахаром, вымешивают, , выкладывают на противень, смазывают сметаной и запекают	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.66	Приготовление пудинг из моркови	6	В морковную массу кладут хлеб вымоченный в молоке, яичные желтки, взбитые белки, выкладывают в формы, поверхность пудинга смазывают сметаной и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.67	Приготовление суфле из моркови	6	Припущенную с жиром морковь соединяют с творогом, сахаром , желтками, взбитыми белками. , выкладывают в формы, поверхность выравнивают и запекают или варят на пару.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики
2.68	Приготовление запеканка из моркови и фасоли	6	Фасоль варят до готовности и протирают, припущенную протертую морковь соединяют с фасолью, добавляют яйца , выкладывают в формы, поверхность смазывают сметаной и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, -оценка заданий в рамках учебной практики

2.69	Приготовление запеканка овощная	6	Картофель промыть, очистить, отварить, приготовить картофельную массу, овощи нарезать соломкой с пассеровать, сформовать слоями, запечь. Произвести порционирование.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.70	Приготовление запеканки картофельной с овощами	6	Овощи перебрать, промыть, очистить, нарезать. Картофель отварить, протереть. Приготовить овощную начинку. Запечь	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.71	Приготовление пудинг овощной	6	Морковь, капусту припускают в молоке с жиром, картофель обжаривают, цветную капусту отваривают. В овощи всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Охлаждают вводят желтки, взбитые белки, выкладывают в формы, поверхность пудинга смазывают сметаной и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.72	Приготовление запеканка из тыквы	6	Тыкву нарезанную припускают в молоке, засыпают пшено, варят до загустения. Охлаждают вводят желтки, взбитые белки, выкладывают в форму, поверхность смазывают сметаной и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.73	Приготовление пудинг из тыквы и яблок	6	Тыкву припускают в молоке с жиром, яблоки нарезанные припускают с сахаром, все перемешивают добавляют корицу, манную крупу и варят до загустения. Охлаждают вводят желтки, взбитые белки, выкладывают в форму, поверхность смазывают сметаной и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.74	Приготовление солянка овощная	6	Соленые огурцы- ломтиками припускают, грибы обжаривают, лук пассеруют, тушеная капуста, все соединяют, на порционную сковороду выкладывают посыпают сухарями, тертым сыром и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.75	Приготовление голубцы овощные	6	На подготовленные листья капусты укладывают фарш, завертывают, на противень обжаривают, заливают соусом и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.76	Приготовление помидоры фаршированные рисом и морковью	6	Подготовить помидоры, удалить сердцевину. Приготовить овощной фарш: лук, морковь, отварной рис, нашинковать обжарить, заполнить помидоры фаршем. Запекать в жарочном шкафу. Произвести подачу	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.77	Приготовление свекла фаршированная овощами под соусом	6	У вареной свеклы удаляют середину мякоти, заполняют фаршем, на противни, заливают соусом и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.78	Приготовление перец фаршированный овощами	6	Промыть перцы, удалить сердцевину. Приготовить овощной фарш: лук, морковь, грибы, нашинковать обжарить, заполнить перцы фаршем. Запекать в жарочном шкафу. Произвести подачу	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.79	Приготовление кабачки фаршированные овощами	6	Подготовленные кабачки заполняют фаршем, на противень, посыпают тертым сыром и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.80	Приготовление баклажаны фаршированные овощами	6	Подготовленные баклажаны заполняют фаршем, на противень, посыпают тертым сыром и запекают	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.81	Приготовление репа фаршированная овощами и рисом	6	Отваривают до готовности, удаляют середину, заполняют фаршем, на противень, посыпают тертым сыром и запекают	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.82	Приготовление тыква запеченная с яйцом	6	Тыкву припускают, протирают, смешивают с яйцами. Выкладывают на сковороду и запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики

2.83	Простые блюда из грибов	6	Ассортимент блюд , технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.84	Приготовление грибы в сметанном соусе	6	Грибы промыть, нарезать, приготовить сметанный соус, залить грибы, тушить до готовности. Произвести подачу	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.85	Приготовление грибы в сметанном соусе запеченные	6	Грибы промыть, нарезать, приготовить сметанный соус, залить грибы, запечь до готовности. Произвести подачу	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.86	Приготовление икра грибная	6	Грибы промыть, нарезать соломкой с пассеровать , перекрутить, прогреть.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.87	Приготовление грибы с картофелем	6	Картофель промыть, очистить , обжарить до готовности , грибы нарезать соломкой с пассеровать, соединить вместе. Произвести порционирование.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.88	Овощные блюда из полуфабрикатов	6	Ассортимент блюд , технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.89	Полуфабрикат картофель любительский	6	Замороженный картофель предварительно бланшированный. Перед использованием п/ф не размораживая кладут на противень с жиром. Жарят до румяной корочки.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.90	Полуфабрикат жареный картофель	6	Картофель обжаренный до полуготовности. Дожаривают картофель во фритюре.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.91	Полуфабрикат сухое картофельное пюре	6	Хорошо восстанавливается при температуре 95-100.Используют для приготовления картофельного пюре, картофельной массы и изделий из нее.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.92	Полуфабрикат крекеры. Замороженные полуфабрикаты.	6	Тонкие пластинки , жарят во фритюре, получают картофельный хворост.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.93	Дифференцированный зачет	6	Приготовление фаршированных овощей.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	<b>Итого:</b>	<b>558</b>		

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

Ку рс	№ п/п	дата	Название раздела, темы / Виды работ на практике	кол-во часов	Содержание	Форма контроля
<b>2</b>	<b>ПМ.1</b>		<b>Приготовление блюд из овощей и грибов.</b>	<b>102</b>		
	1.		Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов			
	1.1		Подготовка сырья к производству.	6	Овощи перебрать, промыть, очистить, нарезать.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	1.2		Обработка и нарезка овощей и грибов.	6	Овощи и грибы перебрать, промыть, овощи нарезать, грибы сухие вымочить, нарезать.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2		Раздел 2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	90		
	2.1		Обработка и нарезка овощей Приготовление картофеля отварного в молоке	6	Картофель промыть, очистить, отварить, порционировать по весу.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.2		Обработка и нарезка овощей Приготовление картофеля отварного с грибами	6	Картофель промыть, очистить, отварить, грибы промыть, нарезать, обжарить, соединить с картофелем отварным. Произвести порционирование.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.3		Обработка и нарезка овощей Приготовление крокет картофельных.	6	Картофель промыть, очистить, отварить, приготовить картофельную массу, сформовать шарики, запанировать в панировке и жарить во фритюре. Произвести порционирование.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.4		Обработка и нарезка овощей Приготовление капусты тушеной	6	Подготовить посуду, обработать капусту, нашинковать, произвести тушение. Порционировать по весу.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.5		Обработка и нарезка овощей Приготовление картофеля фри	6	Картофель промыть, очистить, нарезать соломкой, промыть, жарить во фритюре. Произвести порционирование.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.6		Приготовление запеканки картофельной с овощами	6	Картофель промыть, очистить, отварить, приготовить картофельную массу, овощи нарезать соломкой с пассеровать, сформовать слоями, запечь. Произвести порционирование.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.7		Приготовление зраз картофельных	6	Картофель промыть, очистить, отварить, приготовить картофельную массу, овощи нарезать соломкой с пассеровать, сформовать зразы, жарить. Произвести подачу.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.8		Приготовление грибов в сметанном соусе	6	Грибы промыть, нарезать, приготовить сметанный соус, залить грибы, тушить до готовности. Произвести подачу	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.9		Приготовление запеканки картофельной с грибами	6	Картофель промыть, очистить, отварить, приготовить картофельную массу, грибы нарезать соломкой с пассеровать, сформовать слоями, запечь. Произвести порционирование.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.10		Приготовление котлет морковных	6	Морковь промыть, очистить, нарезать соломкой, тушить, добавить манную крупу, соль, сахар, сформовать котлеты, произвести панировку, жарить. Произвести подачу	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.11		Приготовление помидор фаршированных	6	Подготовить помидоры, удалить сердцевину. Приготовить овощной фарш: лук, морковь, грибы, нашинковать обжарить, заполнить помидоры фаршем. Запекать в жарочном шкафу. Произвести подачу	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики

	2.12		Приготовление перцев фаршированных	6	Промыть перцы, удалить сердцевину. Приготовить овощной фарш: лук, морковь, грибы, нашинковать обжарить, заполнить перцы фаршем. Запекать в жарочном шкафу. Произвести подачу	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.13		Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов Приготовление котлет картофельных.	6	Картофель промыть, очистить, отварить, приготовить картофельную массу, сформовать котлеты, запанировать в панировке, обжарить. Произвести подачу.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.14		Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов Приготовление шницеля из капусты.	6	Капусту отварить до полуготовности, два листа сложить, придать овальную форму, отбить молотком, панировать мукой, смочить в льезоне, и панировать в сухарях, жарить основным способом.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.15		Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов Приготовление рагу из овощей	6	Овощи промыть, нарезать, обжарить отдельно, картофель, лук, морковь залить соусом красным, тушить, затем положить оставшиеся овощи, заправить специями, тушить до готовности.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
			<b>Итого</b>	<b>102</b>		

#### **ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы**

Задачей практики по данному профессиональному модулю является овладение основным видом профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

Курс	№ п/п	дата	Название раздела, темы / Виды работ на практике	кол-во часов	Содержание	Форма контроля
<b>ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы</b>						
<b>Учебная практика</b>						
1.			<b>Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки и приготовления п/ф из рыбы с костным скелетом.</b> <b>Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.</b>	<b>108</b>		
1.1.1			Значение рыбы в питании человека.. Виды рыб часто используемые в питании.	6	Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки рыбы. Свежая рыба на предприятия питания поступает : живой , охлажденной , мороженой	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.1.2			Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	6	Состоит из следующих операций : размораживание, вымачивание.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.1.3			Производить обработку разделку рыбы с костным скелетом чешуйчатой рыбы. На порционные куски , для фарширования.	6	Для использования в целом виде. Очистка чешуи, удаления плавников, жабр, внутренностей через разрез на брюшке, промывание. Порционные куски круглой формы с кожей, позвоночными и реберными костями ( очистка чешуи , удаление плавников, головы , внутренностей через отверстие образовавшееся после удаления головы) Обучение рыба минтай. При подготовке к фаршированию кости и внутренности удаляют, разрезав рыбу вдоль спинки от головы до хвоста.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.1.4			Производить обработку разделку рыбы с костным скелетом на филе (пластование) с кожей и реберными костями; на филе без кожи и реберных костей.	6	Размораживание, удаление плавников, удаление внутренностей через разрез в брюшке, удаление головы, промывка, снятие верхнего филе с реберными костями пластованием рыбы .Получаем два филе с кожей и реберными костями и с кожей и позвоночной костью. Нарезка на порционные куски Размораживание, удаление плавников, удаление внутренностей через разрез в брюшке, удаление головы, промывка, снятие верхнего филе с реберными костями пластованием рыбы .Получаем два филе с кожей и реберными костями и с кожей и позвоночной костью. Удаление позвоночной кости , срезание с филе реберных костей, удаление кожи. Нарезка на порционные куски.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.1.5			Производить обработку бесчешуйчатой рыбы	6	Сом зачищают от слизи, разрезают брюшко и удаляют внутренности. Налим, угорь снимают кожу чулком. Зубатка надрезают кожу по всей длине спинки, удаляют плавники, голову , разрезают брюшко, потрошат. Миноги не потрошат .Для удаления слизи тушку хорошо натирают солью и хорошо промывают. Бельдюга кожу снимают чулком.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.1.6			Особенности обработки некоторых видов рыб.	6	Особенности обработки некоторых видов рыб: судак, линь, камбала, навага, сельдь соленая, треска, щука, хек, морской язык , ставрида.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.1.7			Производить обработку осетровой рыбы	6	Размораживание на воздухе, удаление головы с грудными плавниками, срезание спинных жучек, удаление плавников, визиги, деление на звенья, ошпаривание, промывка, перевязывание звеньев перед варкой, для жарки срезание хрящей, вторичное ошпаривание.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики

1.2.1		<b>Тема 1.2 Приготовление п/ф из рыбы с костным скелетом.</b> Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания.	6	Для варки используют в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порц.куски из пластованной рыбы с кожей и костями , с кожей и без костей. Нож держат под прямым углом к рыбе Для припускания используют в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порц.куски из пластованной рыбы с кожей и костями , с кожей и без костей. Нож держат под углом 30 градусов к рыбе.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.3		Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для жарки основным способом. Виды панирования.	6	Для жарки используют в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порц.куски из пластованной рыбы с кожей и костями , с кожей и без костей. Нож держат под углом 30 градусов к рыбе на широкие куски.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.4		Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для жарки во фритюре	6	Для жарки во фритюре в целом виде, порционные куски без кожи и костей, нож под углом 30 градусов .Панируют в муке , смачивают в лезоне, и панируют в сухарях.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.5		. Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для жарки в тесте.	6	Рыбу разморозить, произвести пластование на филе, нарезать на порционные кусочки, замариновать. Приготовить тесто кляр.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.6		Производить приготовление полуфабрикатов « рыба восьмеркой	6	Рыба жареная с зеленым маслом. Филе нарезают в виде ленты шириной 4-5 см. , толщиной 1 см, длина 15-20 см. Отбивают, панируют в муке, лезоне и белой панировке.Придают форму восьмерки	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.7		Производить приготовление рыбной котлетной массы .П/ф котлеты, биточки.	6	Рыбу разделяют на филе без кожи и костей. Пропускают через мясорубку. Мякоть хлеба замачивают в жидкости. Соединяют рыбу с мякотью хлеба и пропускают через мясорубку .Добавляют соль, перец тщательно вымешивают. Порционируют Котлетам придают овально приплюснутую форму с заостренным концом. Биточки округло приплюснутая форма.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.8		Производить приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.П/ф рулет.	6	Имеет форму батона с фаршем внутри. Котлетная масса слоем 1.5 см. шириной до 20 см.на смоченную марлю или полотенце. На середину фарш, края марли приподнимают чтобы закрыть фарш. Швом вниз на противень.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.9		Производить приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее .П/ф зразы, зразы донские.	6	. Массу разложить в виде небольших лепешек толщиной 1 см., на середину фарш. Придают овально прямоугольную форму, панируют в сухарях и белой панировке. - Зразы донские -филе рыбы без кожи и костей, отбивают до толщины 0,5 см. На рыбу фарш и свертывают в виде валика. Запанировать в муке, лезоне , белой панировки.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.10		Производить приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.П/ф фрикадельки.	6	В котлетную массу добавляют пассерованный лук, маргарин, сырые яйца. Формуют шарики массой 15-12 грамм по 8-10 шт. на порцию	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.11		Производить приготовление кнельной массы. Требования к качеству.	6	В состав кнельной массы входят молоко, яйцо, хлеб, соль .Из нее готовят кнели и используют для фарширования.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.2.12		Проверочная работа.	6	Проверочная работа по теме: Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом и приготовление п/ф из нее.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
		<b>Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом.</b>	<b>198</b>		

		<b>Тема 2.1 Приготовление , оформление и отпуск блюд из рыбы.</b>			
2.1		Блюда из рыбы. Техника безопасности.	6	Ассортимент блюд из рыбы. Содержание питательных веществ, правила отпуска рыбных блюд , температура.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.2		Приготовление отварной рыбы порционными кусками.	6	Подготовленный п/ф варят до готовности с добавлением соли , кореньев. Отпуск на подогретую тарелку укладывают гарнир , рядом кусок отварной рыбы кожей вверх.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.3		Приготовление отварной рыбы целыми тушками.	6	Обработанную рыбу перевязывают шпагатом, варят до готовности, укладывают на блюдо украшают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.4		Приготовление припущенной рыбы. «рыба паровая»	6	Подготовленную рыбу укладывают на решетку кожей вниз. Припускают порционные куски 10-20 минут.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.5		Приготовление рыбы припущенной с соусом белым с рассолом.	6	Порционные куски припускают в воде с добавлением рассола, лук, специи. На порционную сковороду укладывают картофельное пюре, рядом кладут кусок рыбы, на рыбу кладут ломтики припущенных соленых огурцов, ломтики отварных грибов. Рыбу поливают соусом белым с рассолом, картофель маслом. Украшают зеленью.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.6		Приготовление «рыба в томате» припущенная.	6	Припущенную рыбу поливают томатным соусом, гарнируют, украшают зеленью.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.7		Приготовление рыба жареная	6	.Способ жарки основной. Обсушенную целую рыбу посыпают солью и перцем, панируют в муке, на сковороду кожей вниз, жарят с двух сторон до готовности. Дожаривают в жарочном шкафу .Гарнируют укладывают рыбу, поливают растопленным сливочным маслом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.8		Приготовление рыба жареная с луком по ленинградски.	6	Рыбу кусок жарят основным способом ,на порционную сковороду кладут рыбу, вокруг жареный картофель, а на рыбу кольца жареного лука.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.9		Приготовление рыба жареная во фритюре.	6	Порционные кусочки рыбы жарить во фритюре.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.10		Приготовление рыба жареная с зеленым маслом.	6	Рыбу разделить на порционные кусочки, запанировать, жарить основным способом. Масло размягчить, добавить рубленый зеленый лук, лимонную кислоту, произвести формование.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.11		Приготовление рыба в тесте жареная.	6	Порционные кусочки рыбы замариновать, приготовить тесто кляр, кусочки рыбы обмакивать в тесто и жарить во фритюре.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.12		Приготовление Зразы донские.	6	Сформированные зразы жарят во фритюре. Отпускают с жареным картофелем, картоф. пюре, кашей гречневой, припущенными овощами.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.13		Приготовление «поджарка из рыбы»	6	Нарезают по 3 -5 кусочков на порцию, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят вместе с луком. Гарнируют овощи отварные с жиром, картофель жареный.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики

2.14		Приготовление запеченной рыбы.	6	.Используют любую рыбу, кроме очень крупной, Для запекания используют гарниры Отварной или жареный картофель ,тушеная капуста, гречневая каша, макароны, соусы белый, паровой, сметанный.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.15		Приготовление Рыба запеченная с картофелем по русски.	6	На порционную сковороду куски рыбы , сверху ломтики картофеля , заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.16		Приготовление рыба запеченная под молочным соусом.	6	Порционные кусочки рыбы обжарить, приготовить соус молочный, залить жареную рыбу, запечь.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.17		Приготовление рыба запеченная в сметанном соусе	6	Порционные кусочки рыбы обжарить, приготовить соус сметанный, залить жареную рыбу, запечь	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.18		Приготовление рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по московски.	6	На порционную сковороду наливают соус сметанный, кладут рыбу жареную, округ жареный картофель из вареного. На рыбу пассерованный лук, грибы жареные, дольки яйца, заливают соусом, посыпают сыром, запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.19		Приготовление Солянка из рыбы на сковороде.	6	Рыбные кусочки обжарить, добавить пассерованные овощи, припущенные огурцы, специи.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.20		Приготовление рыбы фаршированной запеченной.	6	. Рыбу разморозить, промыть, снять кожу. Мясо рыбы отделить от костей, пропустить через мясорубку, вместе с замоченным хлебом и салом. Приготовленный фарш посолить, поперчить, отбить и зафаршировать кожу, придать коже форму рыбы, запечь в духовке.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.21		Приготовление рыбы запеченная с яйцом.	6	.Куски рыбы жарят, укладывают на порционную сковороду, обкладывают жареным картофелем из вареного , на рыбу пассерованный лук, заливают яйцом. Запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.22		Приготовление блюда рыбы запеченной с помидорами.	6	Куски рыбы жарят, укладывают на порционную сковороду , подливают соус томатный с овощами, на рыбу жареные помидоры, посыпают тертым сыром. Запекают.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.23		Приготовление рыбных котлет.	6	Котлеты панируют в сухарях, обжаривают, доводят до готовности в жарочном шкафу .При отпуске гарнируют , сбоку подливают соус или поливают жиром.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.24		Приготовление рыбных биточков.	6	Биточки панируют в сухарях, обжаривают, доводят до готовности в жарочном шкафу .При отпуске гарнируют , сбоку подливают соус или поливают жиром.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.25		Приготовление шницель рыбный натуральный.	6	Сформованное изделие овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон, до готовности в жарочном шкафу. При отпуске поливают жиром , гарнируют.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.26		Приготовление рулет из рыбы.	6	.Сформированный рулет запекают, нарезают на порции, гарнируют , соус подают отдельно.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.27		Приготовление зразы рыбные рубленые.	6	Обжаривают , до готовности в жарочном шкафу доводят. Приподаче поливают маргарином, гарнируют.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики

2.28		Приготовление тельное из рыбы.	6	Придают форму лепешек , на середину фарш, придав форму полумесяца Смачивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях, жарят во фритюре. Гарнируют, поливают маргарином.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.29		Приготовление хлебцы рыбные.	6	В котлетную рыбную массу вводят сливочное масло , яичные желтки, взбитые белки. Выкладывают в формы и варят на пару.Приотпуске хлебцы режут на порции, поливают соусом или жиром.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.30		Приготовление тефтели рыбные.	6	Тефтели обжаривают , заливают соусом, тушат 10-15 минут.При отпуске поливают соусом в котором они тушились.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.31		Приготовление фрикадельки рыбные в томатном соусе	6	Готовые фрикадельки припускают 10-15 минут Гарнируют поливают соусом томатным.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.32		Требования к качеству рыбных блюд Сроки хранения, повторение, закрепление навыков приготовления.	6	Показатели оценки качества рыбных блюд.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.33		Проверочная работа. Дифференцированный зачет	6	Приготовление блюд и котлетной рыбной массы.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
<b>Итого:</b>			<b>306</b>		

Курс	№ п/п	дата	Название раздела, темы / Виды работ на практике	кол-во часов	Содержание	Форма контроля
<b>2</b>	<b>ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы</b>			<b>Производственная практика</b>		
	1.		Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы	18		
	1.1		Производить обработку разделку рыбы с костным скелетом. Приготовление рыбы отварной.	6	Рыбу разморозить, произвести пластование на филе, нарезать на порционные кусочки, отварить в подсоленной воде.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	1.2		Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление рыбы жареной.	6	Рыбу разморозить, произвести пластование на филе, нарезать на порционные кусочки, жарить основным способом.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	1.3		Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление рыбы жареной в тесте.	6	Рыбу разморозить, произвести пластование на филе, нарезать на порционные кусочки, замариновать. Приготовить тесто кляр. Порционные ксочки рыбы обмакнуть в тесто кляр и жарить во фритюре до золотистого цвета.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	2.		Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы	90		
	2.1		Приготовление блюд из отварной и припущенной и запеченной рыбы. Приготовление рыбы по-русски.	6	Порционные кусочки рыбы, обжарить. Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать. Приготовить белый соус На сковороду налить соус, на дно сковороды уложить кусочки рыбы, картофель, вылить оставшийся соус и поставить в жарочный шкаф.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики

2.2	Приготовление изделий из котлетной массы. Приготовление котлет	6	Рыбу, разделить на чистое филе, пропустить через мясорубку вместе с замоченным хлебом. Из фарша формовать котлеты и жарить на сковороде.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.3	Приготовление изделий из котлетной массы. Приготовление тельного.	6	Рыбу разморозить, нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить сливки, массу отбить, наформовать тельное.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.4	Приготовление рыбы жареной с зеленым маслом	6	Рыбу разделить на порционные кусочки, запанировать, жарить основным способом. Масло размягчить, добавить рубленый зеленый лук, лимонную кислоту, произвести формование.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.5	Приготовление рыбы в тесте жареной	6	Порционные кусочки рыбы замариновать, приготовить тесто кляр, кусочки рыбы обмакивать в тесто и жарить во фритюре.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.6	Приготовление рыбы запеченной под молочным соусом	6	Порционные кусочки рыбы обжарить, приготовить соус молочный, залить жареную рыбу, запечь.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.7	Приготовление рыбы запеченной в сметанном соусе	6	Порционные кусочки рыбы обжарить, приготовить соус сметанный, залить жареную рыбу, запечь.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.8	Приготовление солянки из рыбы на сковороде	6	Рыбные кусочки обжарить, добавить пассерованные овощи, припущенные огурцы, специи.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.9	Приготовление блюд из жареной рыбы, рыбы во фритюре	6	Порционные кусочки рыбы жарить во фритюре.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.10	Приготовление креветок с соусом	6	Подготовленные креветки отварить, приготовить соус белый.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.11	Приготовление фрикаделек из котлетной массы рыбы	6	Рыбу разморозить, нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить замоченный белый хлеб, массу отбить, наформовать фрикадельки.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.12	Приготовление тельного из котлетной массы рыбы	6	Рыбу разморозить, нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить сливки, массу отбить, наформовать тельное.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.13	Приготовление тефтелей из котлетной массы рыбы	6	Рыбу разморозить, нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить замоченный белый хлеб, отварной рис, массу отбить, наформовать тефтели.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.14	Приготовление котлет из котлетной массы рыбы	6	Рыбу разморозить, нарезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить замоченный белый хлеб, массу отбить, наформовать котлеты.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
	<b>Итого:</b>	<b>102</b>		

### **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

Задачей практики по данному профессиональному модулю является овладение основным видом профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Курс	№ п/п	дата	Название раздела, темы / Виды работ на практике	кол-во часов	Содержание	Форма контроля
2	<b>ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>			<b>Учебная практика</b>		
	1.		<b>Раздел 1.</b> Осуществление технологического процесса подготовки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<b>60</b>		
	1.1		Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из мяса – крупнокусковые п/ф Приготовление ростбиф.	6	Приготавливают из мякоти вырезки, массой 1-2 кг. В нескольких местах подрезают пленки.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.2		Подготовка и приготовление порционных п/ф.	6	Приготовление п/ф бифштекс . Мясо нарезают под прямым углом, под прямым углом, толщиной 2-3 см. , слегка отбивабт.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.3		Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из мелкокусковых п/ф	6	Подготовка п/ф бефстроганов –порционные куски толщиной 1,5 см. отбивают до толщины 0,5 см. и нарезают брусочками длиной 3-4 см., массой 5-7 гр.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.4		Подготовка и приготовление котленной массы из мяса и п/ф из нее приготовление котлет из рубленной массы Приготовление рулета с яйцами	6	Приготовить котлетную массу, подготовить отварные яйца. Произвести формование рулета. Произвести жарку рулета в жарочном шкафу	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.5		Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из мяса домашней птицы Приготовление заливного из мяса курицы	6	Замочить желатин, нарезать украшения для заливного. Приготовить бульон, нарезать порционные кусочки мяса Готовое филе выложить в подготовленную посуду, уложить оформление , залить желатином и поставить в холодное место для застывания.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.6		Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из мяса домашней птицы Приготовление солянки на сковороде	6	Нарубить курицу на порционные кусочки, обжарить до полуготовности. Подготовить овощи, припустить нарезанные огурцы с добавлением томат-пасты, все овощи соединить с мясом и тушить до готовности.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.7		Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из мяса домашней птицы Приготовление курицы в соусе	6	Разморозить курицу, нарубить на порционные куски, обжарить мясо. Приготовить соус красный, соединить с мясом и довести до готовности Произвести бракераж блюда порционирование и подачу.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.8		Подготовка и приготовление котленной массы из мяса птицы и п/ф из нее приготовление котлет из рубленной массы Приготовление рулета с яйцами	6	Приготовить котлетную массу, подготовить отварные яйца. Произвести формование рулета. Произвести жарку рулета в жарочном шкафу	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
	1.9		Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюд из мяса домашней птицы Приготовление плова из курицы	6	Курицу нарубить на порционные кусочки, обжарить до полуготовности с добавлением овощей и томатной пасты Подготовить рисовую крупу. Рис соединить с мясом и произвести тушение до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
1.10		Подготовка и приготовление котленной массы из мяса птицы и п/ф из нее приготовление котлет из рубленной массы	6	Приготовить котлетную массу, произвести формование котлет, панирование их в панировочных сухарях. Произвести жарку котлет основным способом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики	
2.		<b>Раздел 2.</b> Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы	<b>138</b>			

2.1		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление мяса отварного.	6	Подготовленное для варки мясо кладут в горячую воду, снимают пену и варят до готовности. При отпуске на тарелку кладут гарнир рядом мясо, поливают маслом или бульоном, отдельно подают соус.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.2		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление бифштекс с яйцом.	6	Подготовленный п/ф посыпают солью, перцем, жарят до готовности. Отпуск на тарелку кладут гарнир рядом укладывают бифштекс, сверху яичницу глазунью.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.3		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление антрекот.	6	Подготовленный п/ф посыпают солью, перцем, жарят до готовности. Отпуск на тарелку кладут гарнир рядом укладывают бифштекс, сверху кусочек сливочного масла.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.4		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление поджарка из мяса.	6	Нарезанное брусочками мясо обжаривают, добавляют пассерованный лук, томат пюре и жарят 2-3 мин. Отпускают на порционной сковороде, отдельно подают гарнир- картофель жареный, рассыпчатую кашу.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.5		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление мяса шпигованного.	6	Куски мяса нашпиговать, натереть солью, перцем, обжарить, тушить в бульоне до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.6		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление говядины в кисло-сладком соусе	6	Мясо нарезать на брусочки, обжарить, залить кисло-сладким соусом, тушить до готовности.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.7		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из котлетной массы Приготовление рулета из котлетной массы	6	Мясо пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, массу заправить специями, отбить, формовать рулеты с яйцом	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.8		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса. Приготовление жаркое по – домашнему.	6	Мясо ( масса 30-40 гр.) обжаривают. Репчатый лук нарезают дольками пассеруют, Картофель- дольками – обжаривают. Укладывают в посуду слоями, добавляют пассерованное томат пюре, соль, перец, бульон. Тушат до готовности. Отпускают в горшочках.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.9		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса. Приготовление гуляш.	6	Мясо кубиком по 20-30 гр. Посыпают солью, перцем обжаривают. Тушат с добавлением бульона, томат пюре, 1-1,5 часа. Отпуск на тарелку кладут гарнир, рядом гуляш.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.10		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса. Приготовление запеканка картофельная с мясом.	6	Для фарша: кусочки мяса обжаривают, тушат до готовности, пропускают через мясорубку. Часть картофельной массы выкладывают на противень и кладут мясной фарш, на него другую часть картофельной массы. Запекают. Отпуск на тарелку поливают маслом или соусом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.11		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса. Приготовление макароник с мясом.	6	Сваренные макароны с яйцом перемешивают. Половину макарон на противень, на них слой мясного фарша, а сверху другой слой макарон. Запекают. Отпуск на тарелку поливают маслом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.12		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление голубцов с мясом и рисом	6	Приготовить котлетную массу, подготовить и отварить капусту, формовать голубцы, обжарить и тушить в сметанном соусе	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.13		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление солянки сборной мясной на сковороде	6	Нарезать мясо кубиком, обжарить, овощи нарезать обжарить, огурцы припустить, все соединить, тушить до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.14		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из котлетной массы. Приготовление зраз с рублеными яйцами	6	Мясо нарезать, пропустить через мясорубку вместе с замоченным хлебом в молоке. Подготовить отварные яйца, нарубить и соединить с пассированным луком Произвести формование зраз, панирование в двойной панировке. Произвести жарку зраз в жарочном шкафу	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.15		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы Приготовление отварной курицы.	6	Заправленные тушки курицы заливают горячей водой, добавляют корни, соль, варят до готовности. Отпуск на тарелке гарнир, рядом кусок курицы, поливают соусом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики

2.16		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы. Приготовление цыплята жареные.	6	Тушки натирают солью , кладут спинкой вниз, жарят до образования румяной корочки.Отпуск на тарелку гарнир , рядом порцию жареной птицы, поливают сливочным маслом.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.17		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы. Приготовление цыплята табака.	6	Цыпленку придают плоскую форму , посыпают солью , смазывают сметаной, жарят под прессом. Отпуск на тарелку кладут цыпленка , вокруг гарнир : помидоры, зеленый лук, дольку лимона.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.18		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы. Приготовление тушеной птицы в соусе	6	Кусочки курицы обжаривают, заливают соусом, тушат до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.19		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из филе мяса птицы Приготовление котлет по-киевски	6	Кусочки курицы с косточкой натирают солью, перцем, жарят на сковороде	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.20		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из котлетной массы Приготовление шницеля по-столичному	6	Куски мяса из курицы отбивают, натирают солью, перцем, жарят до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.21		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из котлетной массы Приготовление шницеля по-столичному	6	Куски мяса из курицы отбивают, натирают солью, перцем, жарят до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.22		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы Приготовление заливного из мяса курицы	6	Подготовить желатин, украшение для заливного. Приготовить бульон. Филе курицы выложить в подготовленную посуду, уложить оформление , залить желатином и поставить в холодное место для застывания	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
2.23		Проверочная работа. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы. Дифференцированный зачет	6	Приготовление блюд из котлетной массы, курица жареная.	наблюдение за действиями обучающихся на учебной практике, оценка заданий в рамках учебной практики
		<b>Итого:</b>	<b>198</b>		

2

### Производственная практика

1.		<b>Раздел 1.</b> Осуществление технологического процесса подготовки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<b>36</b>		
1.1		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов Приготовление блюда Бефстроганов	<b>6</b>	Мясо нарезать соломкой, обжарить, добавить пассерованные овощи, соус красный, посолить, поперчить, тушить до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
1.2		Приготовление , оформление и отпуск готовых блюд из мяса и мясных продуктов (приготовление блюда из тушеного – говядина в кисло-сладком соусе.	<b>6</b>	Мясо нарезать соломкой, обжарить, добавить пассерованные овощи, соус кисло-сладкий, посолить, поперчить, тушить до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
1.3		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из котлетной массы . Приготовление зраз с рублеными яйцами	<b>6</b>	Мясо нарезать, пропустить через мясорубку вместе с замоченным хлебом в молоке. Подготовить отварные яйца, нарубить и соединить с пассированным луком Произвести формование зраз, панирование в двойной панировке.. Произвести жарку зраз в жарочном шкафу	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
1.4		Подготовка и приготовление котленной массы из мяса птицы и п/ф из нее приготовление котлет из рубленной массы Приготовление рулета с яйцами	<b>6</b>	Приготовить котлетную массу, подготовить отварные яйца. Произвести формование рулета. Произвести жарку рулета в жарочном шкафу	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики

1.5		Подготовка полуфабрикатов и приготовление блюда из мяса домашней птицы Приготовление заливного из мяса курицы	6	Подготовить желатин, украшение для заливного. Приготовить бульон. Филе курицы выложить в подготовленную посуду, уложить оформление , залить желатином и поставить в холодное место для застывания.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
1.6		Подготовка и приготовление котленной массы из мяса птицы и п/ф из нее приготовление котлет из рубленной массы	6	Приготовить котлетную массу, произвести формование котлет, панирование их в панировочных сухарях. Произвести жарку котлет основным способом.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.		<b>Раздел 2.</b> Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы	<b>60</b>		
2.1		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы Приготовление тушеной птицы в соусе	6	Мясо курицы нарезать на кусочки, жарить, залить соусом, солить, перчить, тушить до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.2		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из филе мяса птицы Приготовление котлет по-киевски	6	Кусочки курицы с косточкой натирают солью, перцем, жарят на сковороде	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.3		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из котлетной массы из птицы Приготовление шницеля по-столичному	6	Куски мяса из курицы отбивают, натирают солью, перцем, жарят до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.4		Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы. Приготовление рагу из субпродуктов	6	Субпродукты промыть, нарезать, обжарить, добавить воду и тушить с томатной пастой. картофель обжарить, лук, морковь пассеровать, все подготовленные овощи добавить в субпродукты, посолить, поперчить, тушить до готовности.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.5		Подготовка и приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление котлет натуральных	6	Мясо нарезать на порционные куски, натереть солью, перцем, жарить.	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.6		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы. Приготовление тушеной птицы в соусе	6	Мясо курицы нарезать на кусочки, обжарить, залить соусом, солить, перчить, тушить до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.7		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из филе мяса птицы Приготовление котлет по-киевски	6	Кусочки курицы с косточкой натирают солью, перцем, жарят на сковороде	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.8		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из котлетной массы Приготовление шницеля по-столичному	6	Куски мяса из курицы отбивают, натирают солью, перцем, жарят до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.9		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы Приготовление заливного из мяса курицы	6	Подготовить желатин, украшение для заливного. Приготовить бульон. Филе курицы выложить в подготовленную посуду, уложить оформление , залить желатином и поставить в холодное место для застывания	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
2.10		Приготовление, оформление и отпуск готовых блюд из мяса птицы. Приготовление тушеной птицы в соусе	6	Кусочки курицы обжаривают, заливают соусом, тушат до готовности	наблюдение за действиями обучающихся на производственной практике, оценка заданий в рамках производственной практики
		<b>Итого:</b>	<b>96</b>		

## Отчет по производственной практике

Отчет по производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики:

- Характеристика о прохождении производственной практики;
- Протокол по итогам производственной практике;
- Наряд на выполнение практической квалификационной работы;
- Благодарственное письмо в адрес филиала техникума и/или лично практиканта.

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г. ШЕЛЕХОВЕ

**ФАКУЛЬТАТИВ  
СЕРВИРОВКА СТОЛА**

**ПРОФЕССИЯ ОК 016- 94: 16675 ПОВАР**

**ГРУППА ПВ -18-202**

2018г

Программа факультатива **Сервировка стола** разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 25.12.2014 №1138н), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **Повар**, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация –разработчик:** Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутского техникума архитектуры и строительства» в г. Шелехове.

**Разработчики:**

Токар Наталия Васильевна, преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории Филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Рабочая программа одобрена на заседании  
предметно- цикловой комиссии сферы общественного питания  
Протокол № от «1» 11 сентября 2018 г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / Н.В. Токар

## Содержание

	стр.
1. Пояснительная записка	3
2. Содержание факультатива	5
3. Литература и интернет-сайты	9

## **1. Пояснительная записка**

Факультатив сервировка стола играет огромную роль в обучении по профессии Повар для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Далеко не каждый из нас умеет правильно подать блюда и за сервировать стол, это большое искусство. Через факультатив идет мотивация обучающихся к изучению предметов, формируются мыслительные действия, подкрепляются реальными занятиями по сервировке столов разных вариантов.

И тем самым дает возможность обучающимся расширить кругозор и использовать приобретенные знания и навыки в повседневной жизни.

**Цель факультатива:**

Развитие кругозора, расширение знаний в области кулинарии для применения в своей профессиональной подготовке.

**Задачи:**

- Ознакомиться с основами сервировки стола.
- Понять важность применения знаний в своей будущей профессии.
- Определиться с правильностью выбора профессии.
- Адаптироваться в обществе.

**Формы и методы проведения занятий:**

- Лекции, беседы
- Круглый стол

**Учащийся должен знать:**

1. Варианты сервировки стола.
2. Назначение столового белья, мебели, посуды, столовых приборов, правила подачи блюд, напитков.
3. Варианты складывания салфеток
3. Перспективы развития отрасли.

**Учащийся должен уметь:**

1. Разбираться в вариантах сервировки стола, видах столового белья, посуды, столовых приборов.
2. Решать простейшие и праздничные варианты сервировки стола с применением на практике.
3. Складывать салфетки.
4. Использовать, полученные знания, для дальнейшей творческой работы по выбранной профессии

## 2.Краткое содержание факультатива

	Раздел	Количество часов	Теория
<b>1</b>	<b>Общая характеристика процесса обслуживания на ПОП</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
1.1	Услуги общественного питания, их классификация, требования к ним	2	2
1.2.	Методы и формы обслуживания	2	2
1.3.	Прогрессивные технологии обслуживания	2	2
<b>2.</b>	<b>Виды торговых помещений и их характеристика</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
2.1.	Залы и их интерьеры	2	2
2.2.	Оборудование залов	2	2
2.3.	Сервизная	2	2
2.4.	Моечная столовой посуды	2	2
2.5.	Сервис- барии раздаточная ресторана	2	2
<b>3.</b>	<b>Характеристика атрибутов сервировки стола</b>	<b>22</b>	<b>22</b>
3.1	Характеристика столового белья	2	2
3.2	Характеристика столовой мебели	2	2
3.3	Виды столовой посуды	2	2
3.4.	Характеристика фарфоровой, керамической посуды	4	4
3.5.	Характеристика хрустальной посуды	2	2
3.6.	Виды и характеристика металлической посуды	4	4
3.7	Виды и характеристика столовых приборов	4	4
3.8.	Характеристика деревянной и пластмассовой посуды	2	2
<b>4</b>	<b>Виды меню, принципы составления меню, последовательность расположения блюд</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
4.1.	Принципы составления меню	4	4
4.2.	Последовательность расположения блюд в меню	2	2
4.3	Виды меню	4	4

<b>5</b>	<b>Варианты сервировки стола</b>	<b>48</b>	<b>48</b>
5.1	Правила сервировки стола	2	2
5.2.	Правила складывания салфеток	4	4
5.3	Повседневная сервировка	2	2
5.4.	Сервировка стола с полным обслуживанием	2	2
5.5.	Сервировка банкетного стола	2	2
5.6.	Меню для банкетного стола	2	2
5.7	Сервировка для званного обеда	2	2
5.8	Сервировка стола для завтрака	2	2
5.9	Сервировка стола с частичным обслуживанием	2	2
5.10	Сервировка стола банкета- фуршета	4	4
5.11	Сервировка банкета- коктейль	2	2
5.12	Сервировка банкет- чая	2	2
5.13	Сервировка смешанного банкета	2	2
5.14	Сервировка стола ужина фондю	2	2
5.15	Сервировка стола праздничного ужина	2	2
5.16	Сервировка чайного стола	2	2
5.17	Сервировка кофейного стола	2	2
5.18	Сервировка закусочного стола	2	2
5.19	Сервировка стола пикника	2	2
5.20	Сервировка новогоднего стола	2	2
5.21	Сервировка бизнес -ланча	2	2
5.22	Сервировка кофе-брейк	2	2
<b>6</b>	<b>Правила подачи блюд</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
6.1.	Принцип размещения больших композиций	2	2

6.2.	Принцип размещения мелкой закуски	2	2
6.3.	Правила подачи посуды	2	2
6.4.	Способы подачи блюд и закусок	2	2
6.5.	Последовательность подачи блюд и напитков	2	2
6.6	Правила подачи холодных блюд и закусок	4	4
6.7	Правила подачи горячих закусок	2	2
6.8	Правила подачи супов	2	2
6.9	Правила подачи вторых блюд	2	2
6.10	Правила подачи сладких блюд и фруктов	2	2
6.11	Правила подачи десертов	2	2
6.12	Правила подачи горячих и холодных напитков	4	4
5.13	Правила этикета и нормы поведения за столом	2	2
6.14	Уборка столов и замена использованной посуды	2	2
6.15	Оформление блюд овощами и фруктами	4	4
6.16	<b>Итоговое занятие</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Итого:</b>	<b>134</b>	134

### **3 Литература и интернет- сайты**

1. К. Силаева Сервировка и застольный этикет -М.:Эксмо,2006
2. Сервировка и этикет.-М.: ООО Харвест, 1996
3. Искусство сервировки.-М.:Аст- Пресс,2011
4. Л.А. Радченко Обслуживание на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: Феникс, 2013
5. <https://www.google.ru/#newwindow=1&q>
6. [vona.bigmir.net/cooking/toowners/300763](http://vona.bigmir.net/cooking/toowners/300763)

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г. ШЕЛЕХОВЕ

Утверждаю  
о качестве контрольно- оценочных средств

Работодатель

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Зам директора ПО УР, зав филиалом  
ГБПОУ ИО ИТАС

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
О.Н. Сафронова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Контрольно- оценочные средства**  
**по профессиональному модулю**  
**ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**  
образовательной программы  
подготовки рабочих,  
по профессии СПО **16675 Повар**  
**(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)**

Шелехов, 2018г

Контрольно- оценочные средства по профессиональному модулю ПМ. 01. **Приготовление блюд из овощей и грибов** разработаны на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г №610н), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **Повар**, для лиц с ограниченными возможностями здоровья и учебной программы профессионального модуля.

**Организация:** Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС).

**Разработчики:**

Токар Н.В., преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Дегова З.В. мастер производственного обучения, высшей квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Контрольно- оценочные средства рассмотрены и одобрены на заседании  
сферы общественного питания

Протокол № 01 от « 11 » сентября 2018 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / Н.В. Токар/

## Содержание

1. Общие положения .....	4
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке .....	4
3. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю ....	7
4. Оценка освоения междисциплинарного курса (МДК) .....	8
5. Задания для оценки МДК .....	8
6. Оценка по учебной и производственной практики .....	24
7. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного).	26
8. Защита портфолио .....	85

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающего к выполнению вида профессиональной деятельности

**Приготовление блюд из овощей и грибов** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

### 1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

#### 1.1. Профессиональные компетенции

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная оценка профессиональных компетенций:

Таблица 1

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
ПК1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.	- Рабочее место при первичной обработке и нарезке овощей, грибов пряностей и приправ подготовлено в соответствии с требованиями санитарно- гигиенических норм и правил СанПина СП №2.3.6.1079-01; -Соответствие и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01; - Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования приспособлений и инвентаря соответствует требованиям ОТ и ТБ; -Годность первичного сырья определена в соответствии с требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95; -Последовательность технологического процесса при первичной обработке, формовки традиционных видов овощей, грибов и подготовки пряностей и приправ соблюдена согласно Сборника рецептур 2011 г; -Время на все виды выполнения операций при первичной обработке

	<p>овощей, грибов, подготовки пряностей, приправ, традиционных видов овощей к фаршированию рационально распределено в соответствии с едиными нормами выполнения операций;</p> <p>-Расчет количества сырья и отходов при обработке овощей и грибов проведен согласно Сборника рецептур 2011 г;</p> <p>- Температурный режим охлаждения, солено-квашеных, сушеных, замороженных овощей к производству соблюден согласно требованиям СанПиНа 2.3.2.1324-03;</p> <p>-Организация собственной деятельности и способов ее достижений выбрана с учетом руководителя;</p> <p>Сборника рецептур 2011г, технологических карточек</p> <p>- Организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа, СП 2.3.6.1079-01</p>
<p>ПК 2.</p> <p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>- Рабочее место для приготовления, оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов подготовлено в соответствии с требованиями санитарно- гигиенических норм и правил СанПиНа СП №2.3.6.1079-01;</p> <p>-Соответствие и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе согласно СанПиНа СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>- Годность первичного сырья определена в соответствии с требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</p> <p>-Последовательность технологического процесса приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов соблюдена</p>

	<p>согласно Сборника рецептур 2011г;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Время на все виды выполнения операций при приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов рационально распределено в соответствии едиными нормами выполнения операций;</li> <li>-Расчет количества сырья при приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов проведен согласно Сборника рецептур 2011г;</li> <li>-Выбор посуды отпуска основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов проведен в соответствии с требованиями подачи блюд;</li> <li>- Проведение бракеража готовых основных и простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- Условия и сроки хранения основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов соблюдены в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3.2.1324-03;</li> <li>- Организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа, СП 2.3.6.1079-01</li> </ul>
--	--

**1.2. Иметь практический опыт –уметь- знать**

**иметь практический опыт:**

Таблица 2

ПО 1	обработки нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
------	---

**уметь:**

У 1	проверять органолептическим способом годность овощей и грибов
У 2	выбирать производственный инвентарь и оборудование для

	обработки и приготовления блюд из овощей и грибов
У 3	обрабатывать различными методами овощи и грибы
У 4	нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов
У 5	охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы

**знать:**

З 1	ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов
З 2	характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов
З 3	технику обработки овощей, грибов, пряностей
З 4	способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов
З 5	температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов
З 6	правила проведения бракеража
З 7	способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи
З 8	правила хранения овощей и грибов
З 9	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

## 2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Рубежный контроль
МДК 01. 01. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	Экзамен	Тестирование; Защита лабораторных работ; Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ, практических работ; Контроль выполнения самостоятельных работ в письменной, устной или компьютерной форме.
УП	Дифференцированный	Наблюдения при

	зачет	выполнении работ на учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практики

### 3. Оценка освоения междисциплинарного курса

#### 3.1. Общее положение

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

- Тестирование;
- Защита практических работ;
- Защита лабораторных работ;
- Наблюдение и оценка выполнения практических работ;
- Контроль выполнения самостоятельных работ;
- Оценка выполнения работ на производственной практики.

Оценка освоения МДК предусматривает использование накопительной системы оценивания и проведение экзамена (дифференцированного зачета).

#### 3.2. Задания для оценки освоения МДК

##### 3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 01.01:

###### Вариант 1

Задания для оценки освоения МДК 01.01

Проверяемые результаты обучения: У1,У2,У3,У4,У5,31,32,33,34,35,36,37,38, 39

- 1.Опишите значение овощных блюд в питании.
2. Определите количество отходов при обработке 1000 кг картофеля в марте, если % отхода для данного вида овоща с учетом сезона составит 40%.
3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда капусты тушеной.
4. Перечислите овощи, обладающие бактерицидными свойствами.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 1 балл(1 балл)- значение овощных блюд в питании перечислено верно, 0 баллов- перечислено неверно
- 2.Задание 2- оценивается в 1 балл (1 балл) -задача решена верно,0 баллов-задача решена неверно

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов - задание не выполнено

4. Задание 4- оценивается в 1 балл (1 балл) – овощи, обладающие бактерицидными свойствами раскрыты верно, 0 баллов- задание не выполнено

Критерии оценок: 5 баллов-«5», 4 балла-«4», 3 балла-«3», 0 баллов-«2»

#### Вариант 2

Задания для оценки освоения МДК 01.01

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39

1. Дайте краткую товароведную характеристику корнеплодам.
2. Определите массу нетто очищенного сырого картофеля полученного массой брутто 200 кг в январе месяце, если % отхода для данного вида овоща с учетом сезона составит - 35.
3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда грибов в сметанном соусе.
4. Перечислите размеры нарезки картофеля соломкой.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 1 балл(1 балл)- значение овощных блюд в питании перечислено верно, 0 баллов- перечислено неверно
2. Задание 2- оценивается в 1 балл (1 балл) -задача решена верно, 0 баллов- задача решена неверно
3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов - задание не выполнено
4. Задание 4- оценивается в 1 балл (1 балл) - формы нарезки соломкой картофеля перечислены верно, 0 баллов- задание не выполнено

Критерии оценок: 5 баллов-«5», 4 балла-«4», 3 балла-«3», 0 баллов-«2»

#### Вариант 3

Задания для оценки освоения МДК 01.01

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39

1. Дайте краткую характеристику клубнеплодам.
2. Определите массу нетто очищенной сырой моркови, полученного массой брутто 100 кг в декабре месяце, если % отхода для данного вида овоща с учетом сезона составит - 25.
3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда пюре из моркови.
4. Перечислите размеры нарезки картофеля брусочками.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 1 балл(1 балл)- значение овощных блюд в питании перечислено верно, 0 баллов- перечислено неверно
- 2.Задание 2- оценивается в 1 балл (1 балл) -задача решена верно,0 баллов- задача решена неверно
3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов - задание не выполнено
4. Задание 4- оценивается в 1 балл (1 балл) – формы нарезки брусочками перечислены верно, 0 баллов- задание не выполнено

Критерии оценок: 5 баллов-«5», 4 балла-«4», 3 балла-«3», 0 баллов-«2»

#### Вариант 5

Задания для оценки освоения МДК 01.01

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39

1. Перечислите последовательность обработки свежих грибов.
- 2.Определите количество отходов при обработке 2000 кг картофеля в феврале, если % отхода для данного вида овоща с учетом сезона составит 35%.
- 3.Опишите технологию приготовления и подачу блюда крокетов картофельных.
4. Перечислите простые формы нарезки моркови.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 1 балл(1 балл)- значение овощных блюд в питании перечислено верно, 0 баллов- перечислено неверно
- 2.Задание 2- оценивается в 1 балл (1 балл) -задача решена верно,0 баллов- задача решена неверно

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов - задание не выполнено

4. Задание 4- оценивается в 1 балл (1 балл) – простые формы нарезки моркови перечислены верно, 0 баллов- задание не выполнено

### Вариант 6

Задания для оценки освоения МДК 01.01

Проверяемые результаты обучения:У1,У2,У3,У4,У5,31,32,33,34,35,36,37,38, 39

1. Перечислите цех, оборудование, инвентарь, посуду для обработки овощей.

2. Определите массу нетто очищенного сырого картофеля полученного массой брутто 300 кг в марте месяце, если % отхода для данного вида овоща с учетом сезона составит - 40.

3.Опишите технологию приготовления и подачу блюда картофеля жареного с луком и грибами.

4. Перечислите сложные формы нарезки моркови.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 1 балл(1 балл)- значение овощных блюд в питании перечислено верно, 0 баллов- перечислено неверно

2.Задание 2- оценивается в 1 балл (1 балл) -задача решена верно,0 баллов-задача решена неверно

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов - задание не выполнено

4. Задание 4- оценивается в 1 балл (1 балл) - сложные формы нарезки моркови перечислены верно, 0 баллов- задание не выполнено

### Вариант 7

Задания для оценки освоения МДК 01.01

Проверяемые результаты обучения:У1,У2,У3,У4,У5,31,32,33,34,35,36,37,38, 39

1. Опишите обработку сушеных грибов.

2. Определите массу нетто очищенной сырой свеклы, полученной массой брутто 75 кг в декабре, если % отхода для данного вида овоща с учетом сезона составит - 20.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда рагу овощного.
4. Перечислите размеры нарезки капусту шашками.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 1 балл(1 балл)- значение овощных блюд в питании перечислено верно, 0 баллов- перечислено неверно
- 2.Задание 2- оценивается в 1 балл (1 балл) -задача решена верно,0 баллов- задача решена неверно
3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов - задание не выполнено
4. Задание 4- оценивается в 1 балл (1 балл) – формы нарезки капусты шашками перечислены верно, 0 баллов- задание не выполнено

#### Вариант 8

Задания для оценки освоения МДК 01.01

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39

1. Опишите обработку соленых и маринованных грибов.
2. Определите количество моркови, необходимой в ноябре, для получения 25 кг сырой очищенной моркови, если % отхода для данного вида овоща с учетом сезона составит - 20.
- 3.Опишите технологию приготовления и подачу блюда запеканки картофельной.
4. Перечислите размеры нарезки лука репчатого крошкой.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 1 балл(1 балл)- значение овощных блюд в питании перечислено верно, 0 баллов- перечислено неверно
- 2.Задание 2- оценивается в 1 балл (1 балл) -задача решена верно,0 баллов- задача решена неверно
3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов - задание не выполнено
4. Задание 4- оценивается в 1 балл (1 балл) – размеры нарезки лука репчатого перечислены верно, 0 баллов - задание не выполнено

## Вариант 9

Задания для оценки освоения МДК 01.01

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39

1. Дайте краткую товароведную характеристику салатно- десертным овощам.
2. Определите количество отходов при обработке 4000 кг картофеля в декабре, если % отхода для данного вида овоща с учетом сезона составит 30%.
3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда зраз картофельных с грибами.
4. Перечислите требования к органолептической оценки блюд.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 1 балл(1 балл)- значение овощных блюд в питании перечислено верно, 0 баллов- перечислено неверно
- 2.Задание 2- оценивается в 1 балл (1 балл) -задача решена верно,0 баллов- задача решена неверно
3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов - задание не выполнено
4. Задание 4- оценивается в 1 балл (1 балл) - (1 балл) – требования к органолептической оценки блюд перечислены верно, 0 баллов - задание не выполнено

## Вариант 10

Задания для оценки освоения МДК 01.01

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39

1. Дайте краткую товароведную характеристику сушеным грибам.
2. Определите массу нетто очищенной капусты белокочанной, полученной массой брутто 60 кг в январе, если % отхода для данного вида овоща с учетом сезона составит - 20.
- 3.Опишите технологию приготовления и подачу блюда голубцов овощных.
4. Перечислите механическую кулинарную обработку овощей.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 1 балл(1 балл)- значение овощных блюд в питании перечислено верно, 0 баллов- перечислено неверно

2.Задание 2- оценивается в 1 балл (1 балл) -задача решена верно,0 баллов-задача решена неверно

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов - задание не выполнено

4. Задание 4- оценивается в 1 балл (1 балл) - (1 балл) – механическая кулинарная обработка овощей перечислена верно, 0 баллов - задание не выполнено

### Вариант 11

Задания для оценки освоения МДК 01.01

Проверяемые результаты обучения:У1,У2,У3,У4,У5,31,32,33,34,35,36,37,38, 39

1. Дайте краткую товароведную характеристику соленым грибам.

2. Определите количество лука репчатого, необходимое в ноябре, для получения 10 кг сырого очищенного лука, если % отхода для данного вида овоща с учетом сезона составит - 16.

3.Опишите технологию приготовления и подачу блюда котлет картофельных.

4.Объясните для чего применяют способ сульфитации картофеля?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 1 балл(1 балл)- значение овощных блюд в питании перечислено верно, 0 баллов- перечислено неверно

2.Задание 2- оценивается в 1 балл (1 балл) -задача решена верно,0 баллов-задача решена неверно

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов - задание не выполнено

4. Задание 4- оценивается в 1 балл (1 балл) - (1 балл) – способ сульфитации картофеля объяснен верно, 0 баллов - задание не выполнено

### Вариант 12

Задания для оценки освоения МДК 01.01

Проверяемые результаты обучения:У1,У2,У3,У4,У5,31,32,33,34,35, 36, 37,38, 39

1. Дайте краткую характеристику маринованным грибам.

2. Определите массу нетто очищенного чеснока, полученного массой брутто 12 кг октябре, если % отхода для данного вида овоща с учетом сезона составит - 22.
3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда оладьи из тыквы.
4. Объясните от чего зависит количество отходов при механической кулинарной обработки овощей?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 1 балл(1 балл)- значение овощных блюд в питании перечислено верно, 0 баллов- перечислено неверно
2. Задание 2- оценивается в 1 балл (1 балл) -задача решена верно, 0 баллов- задача решена неверно
3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов - задание не выполнено
4. Задание 4- оценивается в 1 балл (1 балл) - (1 балл) – зависимость количества отходов при механической кулинарной обработки объяснен верно, 0 баллов - задание не выполнено

### Вариант 13

Задания для оценки освоения МДК 01.01

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39

1. Дайте краткую товароведную характеристику капустным овощам.
2. Определите количество отходов при обработке 6000 кг картофеля апреле, если % отхода для данного вида овоща с учетом сезона составит 40%.
3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда картофельных пирожков с грибами.
4. Опишите подготовку кабачков для фарширования.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 1 балл(1 балл)- значение овощных блюд в питании перечислено верно, 0 баллов- перечислено неверно
2. Задание 2- оценивается в 1 балл (1 балл) -задача решена верно, 0 баллов- задача решена неверно

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов - задание не выполнено

4. Задание 4- оценивается в 1 балл (1 балл) - (1 балл) – подготовку кабачков для фарширования описан верно, 0 баллов - задание не выполнено

#### Вариант 14

Задания для оценки освоения МДК 01.01

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39

1. Дайте краткую товароведную характеристику луковым овощам.

2. Определите массу нетто очищенного перца болгарского сладкого подготовленного для фарширования, полученного массой брутто 8 кг в сентябре, если % отхода для данного вида овоща с учетом сезона составит - 25.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда помидор фаршированных грибами и рисом.

4. Опишите подготовку капусты для фарширования.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 1 балл(1 балл)- значение овощных блюд в питании перечислено верно, 0 баллов- перечислено неверно

2. Задание 2- оценивается в 1 балл (1 балл) -задача решена верно, 0 баллов- задача решена неверно

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов - задание не выполнено

4. Задание 4- оценивается в 1 балл (1 балл) - (1 балл) – подготовку капусты для фарширования описан верно, 0 баллов - задание не выполнено

#### Вариант 15

Задания для оценки освоения МДК 01.01

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39

1. Дайте краткую товароведную характеристику плодовым овощам.

2. Определите массу нетто очищенного чеснока, полученного массой брутто 22 кг октябре, если % отхода для данного вида овоща с учетом сезона составит - 22.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда грибов тушеных с картофелем.

#### 4.Опишите подготовку перцев для фарширования

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 1 балл(1 балл)- значение овощных блюд в питании перечислено верно, 0 баллов- перечислено неверно

2.Задание 2- оценивается в 1 балл (1 балл) -задача решена верно,0 баллов- задача решена неверно

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов - задание не выполнено

4. Задание 4- оценивается в 1 балл (1 балл) - (1 балл) – подготовку перцев для фарширования описан верно, 0 баллов - задание не выполнено

#### 4. Оценка по учебной и производственной практики

**Иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

#### 4. Оценка по учебной и производственной практики

##### 4.1. Общее положение

Целью оценки по учебной практике является оценка:

1) практического опыта и умений;

2) профессиональных компетенций.

Оценка по учебной практике выставляется на основании протокола, коэффициента усвоения, оценочного листа, дневника практики, характеристики учебной практики обучающегося с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объем, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо филиала ГБПОУ ИО ИТАС.

4.2. Виды работ на практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.

##### 4.2.1. Учебная практика

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов	
	ПК	ПО, У
Подготовка сырья к производству.	ПК 1;	ПО 1; У 1, У 2, У 5.

Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов	ПК 1;	ПО 1; У 1.
Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов.	ПК 1;	ПО 1; У 2.

Целью оценки по производственной практике является оценка:

- 1) практического опыта и умений;
- 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по производственной практике выставляется на основании протокол, дневника практики и характеристики производственной деятельности обучающегося с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объем, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо филиала ГБПОУ ИО ИТАС.

Нарезка, кулинарное использование, подготовка к фаршированию.	ПК 2;	ПО 1; У 4.
Оценка качества обработанных овощей и грибов.	ПК 1;	ПО 1; У 1.
Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий.	ПК 1; ПК 2;	ПО 1; У 5.
Охлаждение, замораживание обработанных овощей и грибов.	ПК 1; ПК 2;	ПО 1; У 5.
Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	ПК 1; ПК 2;	ПО 1; У 2, У 3, У 4.
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	ПК 2;	ПО 1; У 1.
Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения		ПО 1; У 5.

#### 4.2.2. Производственная практика ИТАС.

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов	
	ПК	ПО, У
Подготовка сырья к производству.	ПК 1;	ПО 1, У 1, У 2, У 3.
Обработка и нарезка овощей и грибов.	ПК 1;	ПО 1, У 3, У 4
Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) по технологическим картам на производстве.	ПК 2;	ПО 1, У 3, У 4.
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	ПК 1, ПК 2	ПО 1, У 1.

Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	ПК 2;	ПО 1, У 5.
---	-------	------------

4.3. Форма аттестационного листа  
Характеристика  
учебной деятельности обучающегося  
во время учебной практики

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся (аяся) по профессии СПО **16675 Повар**  
успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю

**ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20г

В организации \_\_\_ Кулинарный цех филиала ГБПОУ ИО

ИТАС. \_\_\_\_\_

Виды и качество выполнения работ

Виды и объемы работ, выполненные обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка
Подготовка сырья к производству.	- Подготовка сырья к производству соответствуют технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур;	
Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов	- Соответствие качества годности овощей и грибов, согласно Утв. 02.01.2000 ФЗ-29;	
Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов.	- Соответствие и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе согласно СанПиНа СП 2.3.6.1079-01; -Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования приспособлений и инвентаря соответствует инструкциям по ОТ и ТБ;	
Нарезка, кулинарное использование, подготовка к фаршированию.	- Кулинарная нарезка овощей и использование их по назначению соответствует технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур;	
Оценка качества обработанных овощей и грибов.	Соответствие качества обработанных овощей и грибов, согласно технологическим требованиям Утв. 02.01.2000 ФЗ-29, и бракеражной комиссии;	
Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Условия и сроки хранения готовой продукции соблюдены в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3.2.1324-03;	
Охлаждение, замораживание обработанных овощей и грибов.	- Температурный режим охлаждения, замораживания и хранения готовой продукции соблюден согласно требованиям СанПиНа 2.3.2.1324-03;	

Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	Приготовленные блюда из овощей и грибов соответствуют технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур; - Расчет количества сырья произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, 2000г., табл. № 27; - Оформление и подача соответствуют технологическим правилам, выход согласно технологической карте;	
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	Соответствие качества готовых полуфабрикатов согласно технологическим требованиям согласно Утв. 02.01.2000 ФЗ-29, и бракеражной комиссии;	

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации

\_\_\_\_\_

#### 4.3. Форма аттестационного листа

##### Характеристика

профессиональной деятельности обучающегося

во время производственной практики

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся (аяся) по профессии СПО **16675 Повар** успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

##### **ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

в объеме \_\_\_ час. с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г

В организации \_\_\_ столовой филиала ГБПОУ ИО ИТАС. \_\_\_\_\_

##### Виды и качество выполнения работ

Виды и объемы работ, выполненные обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка
Подготовка сырья к производству.	- Подготовка сырья к производству соответствуют технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур;	
Обработка и нарезка овощей и грибов.	- Обработка и кулинарная нарезка овощей и грибов и использование их по назначению соответствует технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур;	
Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) по технологическим картам на производстве.	- Приготовленные блюда из овощей и грибов соответствуют технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур; - Расчет количества сырья произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, 2000г., табл. № 27; - Оформление и подача соответствуют технологическим правилам, выход согласно технологической карте;	
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	Соответствие качества готовых полуфабрикатов согласно технологическим требованиям согласно Утв.	

	02.01.2000 ФЗ-29, и бракеражной комиссии;	
Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Условия и сроки хранения готовой продукции соблюдены в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3.2.1324-03;	

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организаци

### 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

#### 5.1. Общее положение

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов по профессии СПО: **16675 Повар**

Экзамен включает выполнение практической работы. Работа выполняется самостоятельно в присутствии членов комиссии. Задание предусматривает проверку одновременно нескольких компетенций в составе профессионального модуля.

Предпочтительная форма проведения – индивидуальная.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен». Необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «Вид профессиональной деятельности не освоен».

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

16675 Повар

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по профессии СПО

16675 Повар

освоил (а) программу профессионального модуля

**ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

16675 Повар

В объеме \_\_\_ час. с «\_\_\_» \_\_\_ 20\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_ 20\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионально модуля

**ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

Элементы модуля (код и наименование профессии, код практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 01. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов	Экзамен	
УП. 00.	Дифференцированный зачет	
ПП. 00.	Дифференцированный зачет	
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	(да / нет)



## 5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

### 5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

#### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 90 минут.

#### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

##### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Всего на экзамен - 90 минут.

Условия выполнения заданий

Работы выполняются в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

Кулинарный цех:

- тепловое оборудование (электрическая плита, овощерезательная машина, холодильник);
- весоизмерительное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки продуктов и приготовления блюда из него в достаточном количестве;
- столовая посуда для отпуска холодных блюд.

Литература для экзаменуемых:

А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

#### Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
Задание: <b>Приготовить зразы картофельные с овощами.</b> Приготовить картофельную массу; Приготовить овощной фарш; Произвести формование полуфабрикатов; Произвести панирование	ПК.01.  Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ. ПК.02.  Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки продуктов. - Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01; - Обработка и кулинарная нарезка овощей и грибов соответствует технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептов; - Расчет набора сырья при приготовлении блюда произведено верно согласно технологической карте по Сборнику рецептов ПОП,; - Нарезка продуктов произведена верно согласно технологическому процессу. - Соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса	

<p>полуфабрикатов;          Произвести тепловую обработку полуфабрикатов;          Произвести оформление и подачу блюда;          Произвести бракераж блюда.</p>		<p>приготовления и оформлении блюда;          - Оформление, температурный режим подачи блюда соблюден, в соответствии с технологическими правилами подачи.          - Санитарное состояние и организация рабочего места выполнено в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа 42-123-5777-91.</p>	
--	--	--	--

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание:  <b>Приготовить картофель «фри»</b>          Произвести первичную обработку, нарезку и приготовить простое блюдо картофель «фри».          Подготовить рабочее место.          Подготовить продукт обработке          Произвести расчет продукта.          Произвести нарезку и обработку овощей различными способами.          Произвести оформление и подачу блюда;          Произвести бракераж блюда.</p>	<p>ПК.01.          Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку приправ.          ПК.02.          Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки продуктов.          - Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;          - Обработка и кулинарная нарезка овощей и грибов соответствует технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур;          - Расчет набора сырья при приготовлении блюда произведено верно согласно технологической карте по Сборнику рецептур ПОП,;          - Нарезка продуктов произведена верно согласно технологическому процессу.          - Соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформлении блюда;          - Оформление, температурный режим подачи блюда соблюден, в соответствии с технологическими правилами подачи.          - Санитарное состояние и организация рабочего места выполнено в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа 42-123-5777-91.</p>	

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание:  <b>Приготовить картофельные деруны</b>            Произвести первичную обработку, нарезку и приготовить простое блюдо картофельные деруны            Подготовить рабочее место.            Подготовить продукт обработке            Произвести расчет продукта.            Произвести нарезку и обработку овощей различными способами.            Произвести оформление и подачу блюда;            Произвести бракераж блюда.</p>	<p>ПК.01.            Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.            ПК.02.            Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов ние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки продуктов.</li> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Обработка и кулинарная нарезка овощей и грибов соответствует технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур;</li> <li>- Расчет набора сырья при приготовлении блюда произведено верно согласно технологической карте по Сборнику рецептур ПОП,;</li> <li>- Нарезка продуктов произведена верно согласно технологическому процессу.</li> <li>- Соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформления блюда;</li> <li>- Оформление, температурный режим подачи блюда соблюден, в соответствии с технологическими правилами подачи.</li> <li>- Санитарное состояние и организация рабочего места выполнено в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа 42-123-5777-91.</li> </ul>	

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
----------------------------	-------------------------	------------------------------	-----------------

<p>Задание: <b>Приготовить голубцы овощные</b> Произвести первичную обработку, нарезку и приготовить простое блюдо голубцы овощные Подготовить рабочее место. Подготовить продукт обработке Произвести расчет продукта. Произвести нарезку и обработку овощей различными способами. Произвести оформление и подачу блюда; Произвести бракераж блюда.</p>	<p>ПК.01. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ. ПК.02. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки продуктов.</li> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Обработка и кулинарная нарезка овощей и грибов соответствует технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур;</li> <li>- Расчет набора сырья при приготовлении блюда произведено верно согласно технологической карте по Сборнику рецептур ПОП.;</li> <li>- Нарезка продуктов произведена верно согласно технологическому процессу.</li> <li>- Соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформления блюда;</li> <li>- Оформление, температурный режим подачи блюда соблюдены, в соответствии с технологическими правилами подачи.</li> <li>- Санитарное состояние и организация рабочего места выполнено в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа 42-123-5777-91.</li> </ul>	
--	--	---	--

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание: <b>Приготовить блюдо рулет картофельный</b> Произвести первичную обработку, нарезку и приготовить</p>	<p>ПК.01. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ. ПК.02. Готовить и оформлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки продуктов.</li> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Обработка и кулинарная нарезка овощей и грибов соответствует технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур;</li> <li>- Расчет набора сырья при приготовлении блюда</li> </ul>	

<p>блюдо рулет картофельный Подготовить рабочее место. Подготовить продукт обработке Произвести расчет продукта. Произвести нарезку и обработку овощей различными способами. Произвести оформление и подачу блюда; Произвести бракераж блюда.</p>	<p>основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>произведено верно согласно технологической карте по Сборнику рецептов ПОП,; - Нарезка продуктов произведена верно согласно технологическому процессу. - Соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформлении блюда; - Оформление, температурный режим подачи блюда соблюден, в соответствии с технологическими правилами подачи. - Санитарное состояние и организация рабочего места выполнено в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа 42-123-5777-91.</p>	
---	---	---	--

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание:  <b>Приготовить рулет картофельный</b>            Произвести первичную обработку, нарезку и приготовить простое блюдо рулет картофельный            Подготовить рабочее место.            Подготовить продукт обработке            Произвести расчет продукта.            Произвести нарезку и обработку овощей различными способами.            Произвести оформление и подачу блюда;            Произвести бракераж блюда.</p>	<p>ПК.01.            Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.            ПК.02.            Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки продуктов.</li> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Обработка и кулинарная нарезка овощей и грибов соответствует технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур;</li> <li>- Расчет набора сырья при приготовлении блюда произведено верно согласно технологической карте по Сборнику рецептур ПОП,;</li> <li>- Нарезка продуктов произведена верно согласно технологическому процессу.</li> <li>- Соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформлении блюда;</li> <li>- Оформление, температурный режим подачи блюда соблюден, в соответствии с технологическими правилами подачи.</li> <li>- Санитарное состояние и организация рабочего места выполнено в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа 42-123-5777-91.</li> </ul>	

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание:</p> <p><b>Приготовить лук фри</b></p> <p>Произвести первичную обработку, нарезку и приготовить лук фри</p> <p>Подготовить рабочее место.</p> <p>Подготовить продукт обработке</p> <p>Произвести расчет продукта.</p> <p>Произвести нарезку и обработку овощей различными способами.</p> <p>Произвести оформление и подачу блюда;</p> <p>Произвести бракераж блюда.</p>	<p>ПК.01.</p> <p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>ПК.02.</p> <p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки продуктов.</li> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Обработка и кулинарная нарезка овощей и грибов соответствует технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур;</li> <li>- Расчет набора сырья при приготовлении блюда произведено верно согласно технологической карте по Сборнику рецептур ПОП,;</li> <li>- Нарезка продуктов произведена верно согласно технологическому процессу.</li> <li>- Соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформления блюда;</li> <li>- Оформление, температурный режим подачи блюда соблюден, в соответствии с технологическими правилами подачи.</li> <li>- Санитарное состояние и организация рабочего места выполнено в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа 42-123-5777-91.</li> </ul>	

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание:</p> <p><b>Приготовить картофель жареный</b></p> <p>Произвести первичную</p>	<p>ПК.01.</p> <p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки продуктов.</li> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Обработка и кулинарная нарезка овощей и</li> </ul>	

<p>обработку, нарезку и приготовить простое блюдо картофеля жареный</p> <p>Подготовить рабочее место.</p> <p>Подготовить продукт обработке</p> <p>Произвести расчет продукта.</p> <p>Произвести нарезку и обработку овощей различными способами.</p> <p>Произвести оформление и подачу блюда;</p> <p>Произвести бракераж блюда.</p>	<p>приправ. ПК.02.</p> <p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов его санитарное состояние.</p>	<p>грибов соответствует технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет набора сырья при приготовлении блюда произведено верно согласно технологической карте по Сборнику рецептур ПОП,;</li> <li>- Нарезка продуктов произведена верно согласно технологическому процессу.</li> <li>- Соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформления блюда;</li> <li>- Оформление, температурный режим подачи блюда соблюден, в соответствии с технологическими правилами подачи.</li> </ul> <p>- Санитарное состояние и организация рабочего места выполнено в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа 42-123-5777-91.</p>	
---	---	---	--

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание:</p> <p><b>Приготовить голубцы овощные</b></p> <p>Произвести первичную обработку, нарезку и приготовить простое блюдо голубцы овощные</p> <p>Подготовить рабочее место.</p>	<p>ПК.01.</p> <p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>ПК.02.</p> <p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов руководителем</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки продуктов.</li> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Обработка и кулинарная нарезка овощей и грибов соответствует технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур;</li> <li>- Расчет набора сырья при приготовлении блюда произведено верно согласно технологической карте по Сборнику рецептур ПОП,;</li> <li>- Нарезка продуктов произведена верно согласно технологическому процессу.</li> <li>- Соблюдение последовательности выполнения</li> </ul>	

<p>Подготовить продукт обработке</p> <p>Произвести расчет продукта.</p> <p>Произвести нарезку и обработку овощей различными способами.</p> <p>Произвести оформление и подачу блюда;</p> <p>Произвести бракераж блюда.</p>		<p>действий соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформлении блюда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление, температурный режим подачи блюда соблюден, в соответствии с технологическими правилами подачи.</li> <li>- Санитарное состояние и организация рабочего места выполнено в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа 42-123-5777-91.</li> </ul>	
---	--	---	--

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание:</p> <p><b>Приготовить зразы картофельные</b></p> <p>Произвести первичную обработку, нарезку и приготовить простое блюдо зразы артофельные</p> <p>Подготовить рабочее место.</p> <p>Подготовить продукт обработке</p> <p>Произвести расчет продукта.</p> <p>Произвести нарезку и</p>	<p>ПК.01.</p> <p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>ПК.02.</p> <p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p> <p>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки продуктов.</li> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Обработка и кулинарная нарезка овощей и грибов соответствует технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур;</li> <li>- Расчет набора сырья при приготовлении блюда произведено верно согласно технологической карте по Сборнику рецептур ПОП,;</li> <li>- Нарезка продуктов произведена верно согласно технологическому процессу.</li> <li>- Соблюдение последовательности выполнения действий соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформлении блюда;</li> <li>- Оформление, температурный режим подачи блюда соблюден, в соответствии с технологическими правилами подачи.</li> <li>- Санитарное состояние и организация рабочего места выполнено в соответствии с требованиями охраны</li> </ul>	

<p>обработку овощей различными способами. Произвести оформление и подачу блюда; Произвести бракераж блюда.</p>		<p>труда и СанПиНа 42-123-5777-91.</p>	
--	--	--	--

<p>Номер и содержание задания</p>	<p>Оцениваемые компетенции</p>	<p>Показатели оценки результата</p>	<p>Оценка (да\нет)</p>
<p>Задание: <b>Приготовить капуста тушеная</b> Произвести первичную обработку, нарезку и приготовить простое блюдо капуста тушеная Подготовить рабочее место. Подготовить продукт обработке Произвести расчет продукта. Произвести нарезку и обработку овощей различными способами. Произвести оформление и подачу блюда; Произвести бракераж блюда.</p>	<p>ПК.01. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки продуктов.</li> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Обработка и кулинарная нарезка овощей и грибов соответствует технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур;</li> <li>- Расчет набора сырья при приготовлении блюда произведено верно согласно технологической карте по Сборнику рецептур ПОП,;</li> <li>- Нарезка продуктов произведена верно согласно технологическому процессу.</li> <li>- Соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформления блюда;</li> <li>- Оформление, температурный режим подачи блюда соблюден, в соответствии с технологическими правилами подачи.</li> <li>- Санитарное состояние и организация рабочего места выполнено в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа 42-123-5777-91.</li> </ul>	

--	--	--	--

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание:  <b>Приготовить помидоры фаршированные</b>            Произвести первичную обработку, нарезку и приготовить помидоры фаршированные            Подготовить рабочее место.            Подготовить продукт обработке            Произвести расчет продукта.            Произвести нарезку и обработку овощей различными способами.            Произвести оформление и подачу блюда;            Произвести бракераж блюда.</p>	<p>ПК.01.            Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.            ПК.02.            Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки продуктов.</li> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Обработка и кулинарная нарезка овощей и грибов соответствует технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур;</li> <li>- Расчет набора сырья при приготовлении блюда произведено верно согласно технологической карте по Сборнику рецептур ПОП,;</li> <li>- Нарезка продуктов произведена верно согласно технологическому процессу.</li> <li>- Соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформления блюда;</li> <li>- Оформление, температурный режим подачи блюда соблюден, в соответствии с технологическими правилами подачи.</li> <li>- Санитарное состояние и организация рабочего места выполнено в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа 42-123-5777-91.</li> </ul>	

--	--	--	--

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание:  <b>Приготовить овощное рагу</b>            Произвести первичную обработку, нарезку и приготовить простое блюдо овощное рагу            Подготовить рабочее место.            Подготовить продукт обработке            Произвести расчет продукта.            Произвести нарезку и обработку овощей различными способами.            Произвести оформление и подачу блюда;            Произвести бракераж блюда.</p>	<p>ПК.01.            Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.            ПК.02.            Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки продуктов.</li> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Обработка и кулинарная нарезка овощей и грибов соответствует технологическому процессу согласно технологической карты по Сборнику рецептур;</li> <li>- Расчет набора сырья при приготовлении блюда произведено верно согласно технологической карте по Сборнику рецептур ПОП,;</li> <li>- Нарезка продуктов произведена верно согласно технологическому процессу.</li> <li>- Соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформления блюда;</li> <li>- Оформление, температурный режим подачи блюда соблюден, в соответствии с технологическими правилами подачи.</li> <li>- Санитарное состояние и организация рабочего места выполнено в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа 42-123-5777-91.</li> </ul>	

### 5.3.1. Проверяемые результаты обучения

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г. ШЕЛЕХОВЕ

Утверждаю  
о качестве контрольно- оценочных средств

Работодатель

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Зам директора ПО УР, зав филиалом  
ГБПОУ ИО ИТАС

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
О.Н. Сафронова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Контрольно- оценочные средства**  
**по профессиональному модулю**  
**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**  
образовательной программы  
подготовки рабочих,  
по профессии СПО **16675 Повар**  
**(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)**

Шелехов, 2018г

Контрольно- оценочные средства по профессиональному модулю ПМ. 04 **Приготовление блюд из рыбы** разработаны на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **Повар**, для лиц с ограниченными возможностями здоровья и учебной программы профессионального модуля.

**Организация:** Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС).

**Разработчики:**

Токар Н.В., преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Дегова З.В., мастер производственного обучения, высшей квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Контрольно- оценочные средства рассмотрены и одобрены на заседании сферы общественного питания

Протокол №   1   от «   11   » сентября 2018 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / Н.В. Токар/

## Содержание

	Лист
6. Общие положения .....	4
7. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке .....	4
8. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю ...	7
9. Оценка освоения междисциплинарного курса (МДК) .....	8
10. Задания для оценки МДК .....	8
6. Оценка по учебной и производственной практики .....	20
8. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)	26
8. Защита портфолио .....	70

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающего к выполнению вида профессиональной деятельности.

**Приготовление блюд из рыбы** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

### 3. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

#### 3.1. Профессиональные компетенции

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная оценка профессиональных компетенций:

Таблица 1

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
ПК .1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Рабочее место при обработке рыбы с костным скелетом подготовлено в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил СанПиНа СП № 2.3.6.1079-01;</li><li>-Соответствие и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе согласно СанПиНа СП 2.3.6.1079-01;</li><li>- Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования приспособлений и инвентаря соответствует требованиям СанПиНа;</li><li>-Годность первичного сырья определена в соответствии с требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</li><li>-Последовательность технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом соблюдена согласно Сборника рецептур ПОП, 2011г, технологических карт;</li><li>-Время на все виды выполнения операций при обработке рыбы с костным скелетом, рационально распределено в соответствии в соответствии с едиными нормами выполнения операций;</li><li>-Расчет количества отходов при обработке рыбы с костным скелетом проведен согласно Сборника рецептур ПОП, 2011г; обработке рыбы с костным скелетом проведен, согласно Сборника рецептур, табл. № 27;</li><li>- Температурный режим охлаждения, замораживания и хранения рыбы с костным скелетом соблюден согласно требованиям СанПиНа 2.3.2.1324-03;</li><li>- Организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа, СП 2.3.6.1079-01.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Рабочее место при приготовлении полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом подготовлено в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил СанПиНа СП №2.3.6.1079-01;</li><li>-Соответствие и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, микроволновая</li></ul>

	<p>печь, холодильник) подготовлено к работе согласно СанПиНа СП 2.3.6.1079-01;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Годность первичного сырья определена в соответствии с требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</li> <li>-Последовательность технологического процесса приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом соблюдена согласно СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Разделка рыбы на филе соответствует технологическим требованиям;</li> <li>- Время на все виды выполнения операций при обработке рыбы с костным скелетом рационально распределено в соответствии едиными нормами выполнения операций;</li> <li>- Подготовленные полуфабрикаты соответствуют выходу согласно Сборника рецептур ПОП, 2011г. технологической карты;</li> <li>- Условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом соблюдены в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3.2.1324-03;</li> <li>-Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения приготовленных полуфабрикатов из рыбы соблюдены в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3.2.1324-03;</li> <li>-Организация собственной деятельности и способов ее достижений выбрана с учетом руководителя;</li> <li>- Методы, и способы решения профессиональных задач, выбраны исходя из цели определенных руководителем;</li> <li>- Лабораторные и практические работы, задания учебной и производственной практики выполнены в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>- Организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа, СП 2.3.6.1079-01.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рабочее место при приготовлении и оформлении простых блюд с костным скелетом подготовлено в соответствии с требованиями санитарно- гигиенических норм и правил СанПиНа СП №2.3.6.1079-01;</li> <li>- Расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом проведен согласно Сборника рецептур;</li> <li>- Последовательность выполнения технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом соблюдена согласно учебника: Кулинария «Повар, кондитер» 2005 год, Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская.</li> <li>- Тепловой режим при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом выбран согласно учебника: Кулинария «Повар, кондитер» 2005 год, Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская.</li> <li>- Время на все виды выполнения операций при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы рационально распределено в соответствии с едиными нормами времени;</li> <li>- Посуда для отпуска простых блюд из рыбы выбрана в соответствии с нормами подачи блюд;</li> <li>-Проведение бракеража простых блюд из рыбы в соответствии</li> </ul>

	<p>с требованиями к качеству согласно СанПиНа 2.3.1324- 03.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Условия и сроки хранения простых блюд из рыбы соблюдены в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3.2.1324-03;</li> <li>- Организация собственной деятельности и способов ее достижений выбрана с учетом руководителя;</li> <li>- Методы, и способы решения профессиональных задач, выбраны исходя из цели определенных руководителем;</li> <li>- Лабораторные и практические работы, задания учебной и производственной практики выполнены в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>- Собственная деятельность в определенной рабочей ситуации проведена с самоанализом;</li> <li>- Поставленные цели и задачи в рабочей ситуации соответствуют поставленным целям и задачам через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</li> <li>- Правильность текущего контроля со стороны исполнителя осуществлен самостоятельно;</li> <li>- Оперативный поиск нужной информации, отбор, обработка и результативное использование при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом выполнен самостоятельно согласно Сборника рецептур, технологических карточек.</li> <li>- Организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа, СП 2.3.6.1079-01.</li> </ul>
--	--

### 3.2. Иметь практический опыт – уметь - знать

#### иметь практический опыт:

Таблица 2

ПО 1	обработки рыбного сырья
ПО 2	приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы

#### уметь:

У 1	проверять органолептическим путем качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы
У 2	выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы
У 3	использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
У 4	оценивать качество готовых блюд

#### знать:

З 1	классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд
З 2	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы

3 3	последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из рыбы
3 4	правила проведения бракеража
3 5	способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи
3 6	правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы
3 7	температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы
3 8	виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

#### 4. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Рубежный контроль
МДК 04. 01. Технология приготовления блюд из рыбы	Экзамен	Тестирование; Защита практических занятий; Защита лабораторных работ; Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ, практических занятий; Контроль выполнения самостоятельных работ в письменной, устной или компьютерной форме.
УП	Дифференцированный зачет	Наблюдения при выполнении работ на учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике

### 3. Оценка освоения междисциплинарного курса

#### 3.1. Общее положение

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

- Тестирование;
- Защита практических занятий;
- Защита лабораторных работ;
- Наблюдение и оценка выполнения практических работ;
- Контроль выполнения самостоятельных работ;
- Оценка выполнения работ на производственной практике.

Оценка освоения МДК предусматривает использование накопительной системы оценивания и проведение экзамена.

#### 3.2. Задания для оценки освоения МДК

##### 3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 04.01:

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

## Вариант 1

Задания для оценки освоения МДК 04.01

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, З1, З2, З3, З4, З5, З6, З8

1. Перечислите значение рыбных блюд в питании.
2. Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 50 кг окуня морского крупного размера потрошенного с головой. Если % отхода при холодной обработке составит 51.
3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда рыбы отварной.
4. Перечислите цех, где обрабатывают рыбу?

1. Задание 1- оценивается в 2 балла (2 балла)- значение рыбных блюд в питании перечислено верно, 1 балл- значение рыбных блюд в питании перечислено не в полном объеме, 0 баллов- перечислено неверно.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2 балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не полностью, 0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) - цех и обработка рыбы перечислена верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

## Вариант 2

Задания для оценки освоения МДК 04.01

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, З1, З2, З3, З4, З5, З6, З8

1. Перечислите на какие категории делят рыбу по содержанию жира?
2. Определите массу нетто горбуши потрошенной с головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,23 кг, % отхода при холодной обработке составит - 33.
3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда рыбы припущенной.
4. Перечислите оборудование для обработки рыбы.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балл (2 балла)- категории рыбы по содержанию рыбы перечислены верно, 1 балл- категории рыбы указаны не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена.

3.Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не полностью, 0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) - оборудование для обработки рыбы перечислено верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему, раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

### **Вариант 3**

Задания для оценки освоения МДК 04.01

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, З1, З2, З3, З4, З6, З7, З8

1. Перечислите и опишите способы размораживания рыбы и сроки хранения.

2. Определите количество сельди неразделанной целой без головы, необходимое для получения 15 кг обработанной рыбы, % отхода при холодной обработки составит -35.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда рыбы жареной в тесте.

4. В каком виде поступает свежая рыбы на предприятия общественного питания.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)- способы размораживания рыбы перечислены и описаны верно, 1 балл- перечислены не все способы размораживания рыбы, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балл) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2 балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не полностью, 0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) – поступление свежей рыбы раскрыто верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

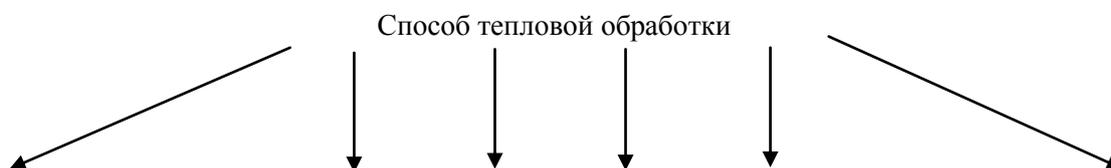
Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

#### Вариант 4

Задания для оценки освоения МДК 04.01

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35,36, 38

1. Заполните классификацию рыбных блюд по способу тепловой обработки



2. Определите массу нетто белуги среднего размера с головой, при обработке 50 кг рыбы на порционные куски без кожи и хрящей, если % отхода при холодной обработке составит -47, а % потрошения ошпаривания составит-15.

3.Опишите технологию приготовления и подачу блюда рыбы жареной с луком по- ленинградски.

4.Перечислите из каких операций состоит механическая кулинарная обработка рыбы?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)- классификация рыбных блюд по способу тепловой обработки перечислена верно, 1 балл- классификация рыбных блюд по способу тепловой обработки перечислена не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка,0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не полностью, 0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) - операции механической кулинарной обработки рыбы перечислены верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

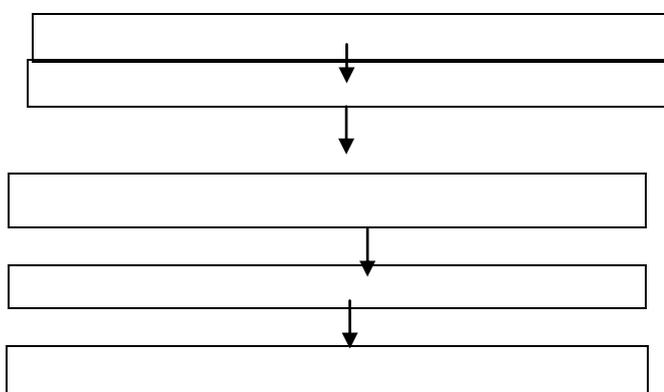
Критерии оценок:8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

### Вариант 5

Задания для оценки освоения МДК 04.01

Проверяемые результаты обучения:У1,У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37,38

1. Перечислите последовательность первичной обработки чешуйчатой рыбы в целом виде.



2. Сколько потребуется белуги среднего размера с головой для получения 64 кг рыбы, обработанной на порционные куски без кожи и хрящей, если % отхода при холодной обработки составит -47, а % потрошения ошпаривания составит-15.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда рыбы жареной.

4.Перечислите требования к качеству рыбы поступившая на предприятия общественного питания.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла (2 балла)- последовательность первичной обработки чешуйчатой рыбы перечислена верно, 1 балл-последовательность первичной обработки перечислена не по порядку, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно,1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка 0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не полностью, 0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) - требования к качеству рыбы поступившую на предприятия общественного питания перечислены верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража блюда раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

### **Вариант 6**

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38

1. Перечислите цех, оборудование, инвентарь, посуду для обработки рыбы.
2. Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 70 кг горбуши среднего размера потрошенного с головой. Если % отхода при холодной обработке составит 33.
5. Опишите технологию приготовления и подачу блюда рыбы запеченной с картофелем по- русски.
4. На какие группы делят рыбу по способу обработки.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)-цех, оборудование, инвентарь, посуда для обработки рыбы перечислены верно, 1 балл- цех, оборудование, инвентарь, посуда перечислены не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.
2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена.
3. Задание 3 - оценивается в 2 балла (2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не полностью, 0 баллов- задание не выполнено.
4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) – группы деления рыбы по способу обработки перечислены верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

### **Вариант 7**

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37

1. Перечислите классификацию рыбы.

Семейства	Виды

2. Определите массу нетто скумбрии дальневосточной потрошенной с головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,46 кг, % отхода при холодной обработке составит - 35.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда рыбы запеченной в сметанном соусе.

4. Перечислите что относят к пищевым рыбным отходам?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)- классификация рыбы перечислена верно,1балл- классификация рыбы перечислена не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, задача решена верно,1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не полностью, 0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) - пищевые рыбные отходы перечислены верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок:8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

### Вариант 8

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4, 31, 32, 33,34, 35, 36,37

1. Опишите технологию приготовления рыбной котлетной массы.

2. Определите массу нетто сига амурского среднего размера с головой, при обработке 45 кг рыбы на порционные куски с кожей и реберными костями, если % отхода при холодной обработки составит -40, а % потрошения ошпаривания составит-18.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда кальмаров в сметанном соусе.

4. Перечислите что относят к ракообразным нерыбным пищевым продуктам моря?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла (2 балла)- технология приготовления рыбной котлетной массы описана верно, 1 балл-технология приготовления котлетной массы описана не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- название блюда определено верно, требования к качеству блюда раскрыты не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

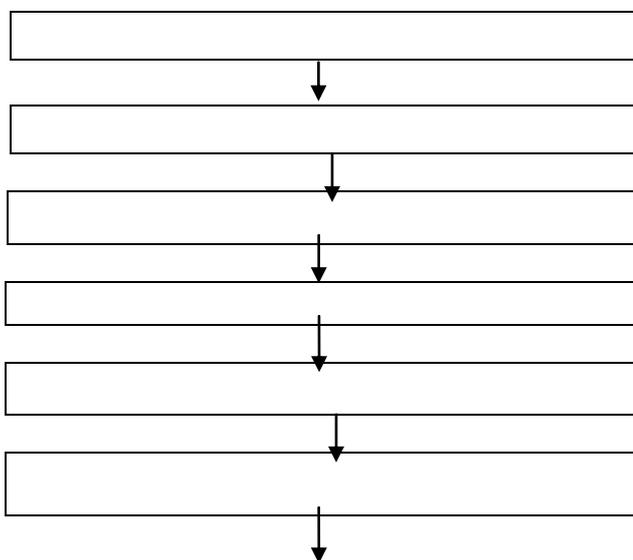
4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) - ракообразным нерыбным пищевым продуктам моря перечислены верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

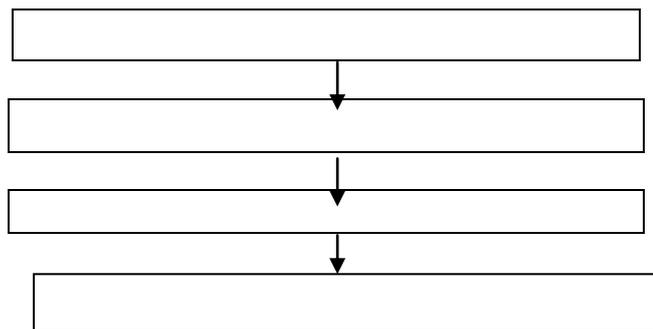
Критерии оценок:8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

### Вариант 9

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4, З1, З2, З3,З4,З5, З6,З7

1. Перечислите последовательность разделки рыбы на филе.





2. Сколько потребуется окуня морского с головой для получения 82 кг рыбы, обработанной на порционные куски без кожи и хрящей, если % отхода при холодной обработки составит -47, а % потрошения ошпаривания составит-20.
3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда рыбы жареной во фритюре.
4. Перечислите какое бывает рыбное филе?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)- последовательность разделки рыбы на филе перечислена верно, 1 балл- последовательность разделки рыбы на филе перечислена не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.
2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно,1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена
3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно,1 балл- название блюда определено верно, требования к качеству блюда раскрыты не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.
4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) - Рыбное филе перечислено верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

### **Вариант 10**

Проверяемые результаты обучения: У1,У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35, 36,37

1. Дайте определение панировке, льезону, перечислите виды панировок.

2. Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 93 кг налима речного крупного размера потрошенного с головой. Если % отхода при холодной обработке составит 50.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда зраз донских.

4. Перечислите сколько часов вымачивают соленую рыбу?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла (2 балла)- определение панировке, льезону дано верно, определение панировке, льезону дано в неполном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла (2 балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- название блюда определено верно, требования к качеству блюда раскрыты не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) – время вымачивания рыбы перечислено верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

### Вариант 11

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37

1. Установите соответствие между видом кулинарного изделия и формой.

Кулинарные изделия	Форма
1. Котлеты	а) полумесяц
2. Биточки	б) прямоугольная, овально- удлинённая
3. Тефтели	в) маленькие шарики
4. Фрикадельки	г) овально- прямоугольная
5. Рулет	д) кругло - приплюснутая
6. Зразы рубленые	г) шарики
7. Тельное	е) овально- приплюснутая с одним заостренным концом

2. Определите массу нетто минтая потрошенной с головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,33 кг, % отхода при холодной обработке составит - 54.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда рыбы запеченной под молочным соусом.

4. Перечислите какую рыбу относят к тощей?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)- соответствие между видом кулинарного изделия и его формой установлено верно, соответствие между видом кулинарного изделия и его формой установлено с небольшими ошибками, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно,1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка,0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- название блюда определено верно, требования к качеству блюда раскрыты не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) - виды тощей рыбы перечислены верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

### **Вариант 12**

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35, 36,37

1. Опишите процесс подготовки рыбы для фарширования.

2. Сколько потребуется зубатки пятнистой среднего размера без головы для получения 24 кг рыбы, обработанной на филе с кожей без хрящей, если % отхода при холодной обработки составит -35, а % потрошения ошпаривания составит-20.

3.Опишите технологию приготовления и подачу блюда рыбы запеченной в сметанном соусе с грибами по- московски.

4. Перечислите какую рыбу относят к жирной ?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)- процесс подготовки рыбы для фарширования описан верно, процесс подготовки рыбы для фарширования описан не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно,1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка,0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2 балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- название блюда определено верно, требования к качеству блюда раскрыты не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) – виды жирной рыбы перечислены верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок:8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

### **Вариант 13**

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37

1. Опишите технологию приготовления кнельной массы.

2. Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 33 кг налима морского среднего размера потрошенного с головой. Если % отхода при холодной обработке составит 27.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда рыбы тушеной в томате с овощами.

4. Перечислите от чего зависит количество жира в рыбе?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)-технология приготовления кнельной массы описана верно, технология приготовления кнельной массы описана не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно,1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка,0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- название блюда определено верно, требования к качеству блюда раскрыты не в полном объеме,0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) - количество жира в рыбе перечислено верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок:8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

### **Вариант 14**

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35, 36,37

1. Перечислите назначение маринования рыбы.
2. Определите массу нетто сабля - рыба океаническая черная среднего размера с головой, при обработке 22 кг рыбы на порционные куски с кожей и реберными костями, если % отхода при холодной обработки составит -25, а % потрошения ошпаривания составит-20.
3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда рыбы запеченной с яйцом.
4. Назовите микроэлементы, благодаря которым рыбу перечисляют к диетическим продуктам.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)- назначение маринования рыбы перечислено верно, назначение маринования рыбы перечислено с небольшими ошибками, 0 баллов- задание не выполнено.
2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка,0 баллов- задача не решена.
3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- название блюда определено верно, требования к качеству блюда раскрыты не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.
4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) - название микроэлементов, благодаря которым рыбу перечисляют к диетическим продуктам. раскрыты верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок:8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

### **Вариант 15**

Проверяемые результаты обучения: У1,У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35, 36,37

1. Опишите приготовление рыбных полуфабрикатов для варки и припускания.
2. Определите массу нетто трески потрошенной с головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,22 кг, % отхода при холодной обработке составит - 58.
3. Опишите технологию приготовления и подачу фрикадельки рыбные в томатном соусе.
4. Какие виды рыб промышленной обработки используют на ПОП?
  1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)-приготовление рыбных полуфабрикатов для варки и припускания описано верно, приготовление рыбных полуфабрикатов для варки и припускания описано не в полном объеме,0 баллов- задание не выполнено.
  2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка,0 баллов- задача не решена.
  3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно,1 балл- название блюда определено верно, требования к качеству блюда раскрыты не в полном объеме,0 баллов- задание не выполнено.
  4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) – виды рыбы промышленной обработки на ПОП раскрыты верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

#### **4. Оценка по учебной и производственной практики**

##### **4.1. Общее положение**

Целью оценки по учебной практике является оценка:

- 1) практического опыта и умений;
- 2) профессиональных компетенций.

Оценка по учебной практике выставляется на основании протокола, коэффициента усвоения, оценочного листа, дневника практики, характеристики учебной практики обучающегося с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объем, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо филиала ГБПОУ ИО ИТАС.

#### **4.2. Виды работ на практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.**

##### **4.2.1. Учебная практика**

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов	
	ПК	ПО, У
Обработка рыбы с костным скелетом - в целом виде, на порционные куски, филе.	ПК 1.	ПО 1, ПО 2, У 1, У 2.
Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки.	ПК 1, ПК 2, ПК 3.	ПО 1, ПО 2, У 1, У 2, У 3.
Приготовление котлетной рыбной массы и полуфабрикатов из котлетной рыбной массы.	ПК 1, ПК 2, ПК 3.	ПО 1, ПО 2, У 1, У 2, У 3.
Оценка качества рыбных полуфабрикатов, проведение бракеража.	ПК 1, ПК 2, ПК 3.	ПО 1, ПО 2, У 4.
Подготовка рыбных полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	ПК 1, ПК 2, ПК 3.	ПО 1, ПО 2, У 4.
Подготовка сырья к производству.	ПК 1	ПО 1, ПО 2, У1, У 2.
Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы.	ПК 1, ПК 2, ПК 3.	ПО 1, ПО 2, У 1, У 2, У 3, У 4.
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	ПК 1, ПК 2, ПК 3.	ПО 1, ПО 2, У 4.
Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	ПК 1, ПК 2, ПК 3.	ПО 1, ПО 2, У 4.
Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной котлетной массы.	ПК 1, ПК 2, ПК 3.	ПО 1, ПО 2, У 1, У 2, У 3, У 4.
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	ПК 1, ПК 2, ПК 3.	ПО 1, ПО 2, У 4.

#### 4.2.2. Производственная практика

Целью оценки по производственной практике является оценка:

- 1) практического опыта и умений;
- 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по производственной практике выставляется на основании протокол, дневника практики и характеристики производственной деятельности обучающегося с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объем, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо филиала ГБПОУ ИО ИТАС.

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов	
	ПК	ПО, У
Подготовка сырья к производству.	ПК 1.	ПО 1, ПО 2, У 1, У 2.
Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы.	ПК 1, ПК 2, ПК 3.	ПО 1, ПО 2, У 1, У 2, У 3, У 4
Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы.	ПК 1, ПК 2, ПК 3.	ПО 1, ПО 2. У 1, У 2, У 3.
Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	ПК 1, ПК 2, ПК 3.	ПО 1, ПО 2. У 1, У 2, У 3.
Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, приготовление, оформление и подача блюд из них.	ПК 1, ПК 2, ПК 3.	ПО 1, ПО 2, У 1, У 2, У 3, У 4
Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря, приготовление, оформление и подача блюд из них.	ПК 1, ПК 2, ПК 3.	ПО 1, ПО 2, У 1, У 2, У 3, У 4
Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	ПК 1, ПК 2, ПК 3.	ПО 1, ПО 2. У 4.

#### 4.3. Форма аттестационного листа

**Характеристика  
учебной деятельности обучающегося  
во время учебной практики**

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся (аяся) по профессии СПО **16675 Повар**

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю

**ПМ . 04 Приготовление блюд из рыбы**

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г

В организации \_\_\_\_\_

**Виды и качество выполнения работ**

Виды и объемы работ, выполненные обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка
Обработка рыбы с костным скелетом - в целом виде, на порционные куски, филе.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Рабочее место при обработке рыбы с костным скелетом подготовлено в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил СанПиНа СП № 2.3.6.1079-01;</li><li>-Соответствие и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе согласно СанПиНа СП 2.3.6.1079-01;</li><li>-Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования приспособлений и инвентаря соответствует инструкциям по ОТ и ТБ;</li><li>-Последовательность производственных операций по обработки рыбы с костным скелетом соблюдена согласно технологическим процессам;</li><li>-Время на все виды выполнения операций при обработке рыбы с костным скелетом рационально распределено в соответствии с едиными нормами времени согласно калькуляции по Сборнику рецептур ПОП, 2000г.;</li><li>- Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом соответствует требованиями к качеству ГОСТ Р 50763-95;</li><li>- Подготовленные полуфабрикаты, филе соответствуют размерам, форме и выходу согласно технологической карточке;</li></ul>	
Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Разделка рыбы на филе соответствует технологическим процессам;</li><li>- Расчет количества сырья для приготовления рыбных полуфабрикатов произведен согласно Сборнику рецептур ПОП, 2000г., табл. № 27;</li><li>- Приготовленные полуфабрикаты соответствуют размерам, форме, выходу согласно технологической карточке, СанПиНа СП 2.3.6.1079-01;</li></ul>	
Приготовление котлетной рыбной массы и полуфабрикатов из котлетной рыбной массы.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Приготовление котлетной массы соответствует технологии приготовления согласно технологической карточке;</li><li>- Расчет количества сырья при приготовлении блюд из котлетной рыбной массы произведено согласно, Сборнику рецептур ПОП, 2000г., табл. № 27;</li><li>- Полуфабрикаты из котлетной массы соответствуют установленным технологическим размерам, форме и</li></ul>	

	выходу, согласно Сборнику рецептур ПОП, 2000г., и ГОСТу;	
Оценка качества рыбных полуфабрикатов, проведение бракеража.	- Соответствие качества рыбных полуфабрикатов согласно Утв. 02.01.2000 ФЗ-29; - Проведение бракеража простых блюд из рыбы в соответствии с требованиями к качеству согласно бракеражной комиссии, технологической карты, СанПиНа 2.3.1324- 03.;	
Подготовка рыбных полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	- Условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов соблюдены в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3.2.1324-03; - Температурный режим охлаждения, замораживания и хранения рыбных полуфабрикатов соблюден согласно требованиям СанПиНа 2.3.2.1324-03;	
Подготовка сырья к производству.	- Определять годность сырья в соответствии с требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95; - Приготовленные полуфабрикаты соответствуют размерам, форме, выходу согласно Сборнику рецептур ПОП, 2000г., технологической карты;	
Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы.	- Приготовленные блюда из рыбы соответствуют критериям оценки согласно технологическим правилам; - Расчет количества сырья при приготовлении блюд из рыбы произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, 2000г., табл. № 27; - Оформление и подача блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы соответствуют выходу согласно технологической карточке;	
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	- Соответствие качества рыбных полуфабрикатов согласно критериям оценки согласно Утв. 02.01.2000 ФЗ-29; - Проведение бракеража блюд из рыбы в соответствии с требованиями к качеству согласно бракеражной комиссии, технологической карты, СанПиНа 2.3.1324- 03.;	
Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	- Соответствие подготовки рыбных полуфабрикатов подлежащих к хранению согласно технологическим и санитарным правилам, СанПиНа 2.3.1324- 03.;	
Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной котлетной массы.	- Приготовление котлетной массы соответствует технологии приготовления Кулинария «Повар, кондитер» 2000 год, Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская., согласно технологической карты; - Расчет количества сырья при приготовлении блюд из котлетной рыбной массы произведено согласно, Сборнику рецептур ПОП, 2000г., табл. № 27;	

	- Оформление и подача блюд из рыбной котлетной массы соответствует выходу по технологической карточке с соблюдением температурных режимов;	
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	- Соответствие качества готовой продукции согласно критериям оценки Утв. 02.01.2000 ФЗ-29; - Проведение бракеража готовой продукции в соответствии с требованиями к качеству согласно СанПиНа 2.3.1324-03.; - Соответствие подготовки готовой продукции подлежащих к хранению с соблюдением режимов и условий хранения согласно технологическим и санитарным правилам СанПиНа 2.3.1324- 03.;	

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации

\_\_\_\_\_

### 4.3. Форма аттестационного листа

#### Характеристика

#### профессиональной деятельности обучающегося

#### во время производственной практики

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся (аяся) по профессии СПО **16675 Повар**

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

**ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы**

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г

В организации \_\_\_\_\_

#### Виды и качество выполнения работ

Виды и объемы работ, выполненные обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка
Подготовка сырья к производству.	- Определять годность сырья в соответствии с требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95; - Приготовленные полуфабрикаты соответствуют размерам, форме, выходу согласно технологической карте;	
Механическая кулинарная обработка,	- Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы соответствует требованиями к качеству ГОСТа р 50763-95; - Рабочее место при обработке чешуйчатой рыбы	

<p>приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы.</p>	<p>подготовлено в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил СанПиНа СП № 2.3.6.1079-01;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе согласно СанПиНа СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования приспособлений и инвентаря соответствует инструкциям по ОТ и ТБ;</li> <li>- Последовательность производственных операций по обработки чешуйчатой рыбы соблюдена согласно технологическим процессам;</li> <li>- Время на все виды выполнения производственных операций при обработке чешуйчатой рыбы рационально распределено в соответствии с едиными нормами времени согласно калькуляции по сборнику рецептур ПОП;</li> <li>- Подготовленные полуфабрикаты соответствуют размерам, форме и выходу согласно технологической карточке;</li> <li>- Оформление и подача блюд из рыбной котлетной массы соответствует выходу по технологической карточке с соблюдением температурных режимов согласно Кулинарии «Повар, кондитер» 2000 год, Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская.</li> </ul>	
<p>Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы соответствует требованиям к качеству ГОСТа р 50763-95;</li> <li>- Время на все виды выполнения производственных операций при обработке бесчешуйчатой рыбы, рационально распределено в соответствии с едиными нормами времени согласно калькуляции по сборнику рецептур ПОП;</li> <li>- Подготовленные полуфабрикаты соответствуют размерам, форме и выходу согласно технологической карточке;</li> <li>- Оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбной котлетной массы соответствует выходу по технологической карточке с соблюдением температурных режимов.</li> </ul>	
<p>Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, соответствует технологии приготовления согласно Кулинарии Повар, кондитер» 2000 год, Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская.</li> <li>- Расчет количества сырья при приготовлении полуфабрикатов из котлетной рыбной массы произведено согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27;</li> <li>- Полуфабрикаты из котлетной массы соответствуют установленным технологическим размерам, форме и выходу, согласно технологической карточке СанПиНа СП 2.3.6.1079-01;</li> </ul>	
<p>Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, приготовление,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов соответствует требованиям к качеству ГОСТа р 50763-95;</li> <li>- Время на все виды выполнения производственных операций при обработке пищевых рыбных отходов рационально распределено в соответствии с едиными нормами времени</li> </ul>	

оформление и подача блюд из них.	согласно калькуляции по Сборнику рецептов ПОП, 2000г., табл. № 27; - Подготовленные пищевые полуфабрикаты соответствуют выходу согласно Сборнику рецептов ПОП, 2000г., технологической карты; - Оформление и подача блюд из пищевых отходов соответствует выходу по технологической карточке с соблюдением температурных режимов и Кулинарии «Повар, кондитер» 2000 год, Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская.	
Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря, приготовление, оформление и подача блюд из них.	- Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря соответствует требованиями к качеству ГОСТа р 50763-95; - Время на все виды выполнения производственных операций при обработке нерыбных продуктов моря, рационально распределено в соответствии с едиными нормами времени согласно калькуляции по Сборнику рецептов ПОП, 2000г., табл. № 27; - Подготовленные пищевые полуфабрикаты соответствуют выходу согласно Сборнику рецептов ПОП, 2000г., технологической карты; - Оформление и подача блюд из нерыбных продуктов моря соответствует выходу по технологической карточке с соблюдением температурных режимов, Сборнику рецептов ПОП, 2000г.,	
Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	- Соответствие подготовки готовой продукции подлежащих к хранению с соблюдением режимов и условий хранения согласно технологическим и санитарным правилам, СанПиНа 2.3.1324- 03.;	

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации

\_\_\_\_\_

## 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

### 5.1. Общее положение

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы** по профессии СПО:

**16675 Повар**

Экзамен включает выполнение практической работы. Работа выполняется самостоятельно в присутствии членов комиссии. Задание предусматривает проверку одновременно нескольких компетенций в составе профессионального модуля.

Предпочтительная форма проведения – индивидуальная.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен». Необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «Вид профессиональной деятельности не освоен».

<b>Оценочная ведомость по профессиональному модулю</b>		
<b>16675 Повар</b>		
ФИО _____		
Обучающийся на _____ курсе по профессии СПО		
<b>16675 Повар</b>		
освоил (а) программу профессионального модуля ПМ. 04		
<b>16675 Повар</b>		
В объеме _____ час. с «__» _____ 20 _ г. по «__» _____ 20 _ г.		
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионально модуля ПМ 04		
<b>Приготовление блюд из рыбы</b>		
Элементы модуля (код и наименование профессии, код практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 04. 01. Технология приготовления блюд из рыбы	Экзамен	
УП. 00.	Дифференцированный зачет	
ПП. 00.	Дифференцированный зачет	
<b>Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю</b>		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	(да / нет)
ПК.01. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК.02. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК.03. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным	- Рабочее место при обработке рыбы с костным скелетом подготовлено в соответствии с требованиями санитарно- гигиенических норм и правил СанПиНа СП № 2.3.6.1079-01; -Соответствие и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе согласно СанПиНа СП 2.3.6.1079-01; -Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования приспособлений и инвентаря соответствуют инструкциям по ОТ и ТБ; - Определять годность сырья в соответствии с	

скелетом.	<p>требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом соответствует требованиям к качеству ГОСТа Р 50763-95;</li> <li>-Последовательность производственных операций по обработки рыбы с костным скелетом соблюдена согласно технологическим требованиям;</li> <li>-Время на все виды выполнения операций при обработке рыбы с костным скелетом рационально распределено в соответствии с едиными нормами времени согласно калькуляции по сборнику рецептур ПОП;</li> <li>- Приготовленные полуфабрикаты соответствуют размерам, форме, выходу согласно Сборнику рецептур 2000г., технологической карты, СанПиНа СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Расчет количества сырья при приготовлении блюд из рыбы произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27;</li> <li>- Приготовленные блюда из рыбы соответствуют критериям оценки согласно технологическим правилам;</li> <li>- Оформление и подача блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной рыбы и котлетной массы соответствуют выходу согласно технологической карточке;</li> <li>- Соответствие подготовки готовой продукции подлежащих к хранению с соблюдением режимов и условий хранения согласно технологическим и санитарным правилам, СанПиНа 2.3.1324- 03.;</li> </ul>	
Дата «__» _____ 201_ г.	Подписи членов экзаменационной комиссии	

## 5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

### 5.2.1. Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Общие компетенции

### 5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Вариант 1 из 15**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

### Задание № 1

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из рыбы, приготовить соус белый основной, отварить картофель. Произвести тепловую обработку запеченной рыбы по-русски.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки.

**Наименование блюда:** «Рыбы, запеченная с картофелем по-русски» № 502, 1 колонка

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Треска (филе)	158	152		
<b>Масса готовой рыбы</b>	-	125		
Картофель	206	206/150**		
Сыр	6,5	6		
Маргарин столовый	15	15		
<b>Соус № 789</b>	-	150		
<b>Выход</b>	-	275		

**Наименование блюда:** «Соус белый» № 789

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Бульон или вода	166,6	166,6		
Маргарин столовый	7,5	7,5		
Мука пшеничная	7,5	7,5		
<b>Выход</b>	-	150		

### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 120 минут.

Всего на экзамен - 120 минут.

Условия выполнения заданий

Задание №1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

1. Кулинарный цех;
2. - тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
3. - механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
4. - весоизмерительное оборудование;
5. - инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;
6. - столовая посуда для отпуска блюд из рыбы.

Литература для экзаменуемых:

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание № 1.</p> <p>Приготовить рыбу запеченную по-русски</p> <p>Пользуясь технологической картой, приготовить полуфабрикаты из рыбы.</p> <p>Приготовить соус белый, картофель отварной.</p> <p>Приготовить запеченное блюдо из рыбы.</p> <p>Определить качество приготовленного блюда.</p> <p>Провести бракераж и подачу готового блюда.</p>	<p>ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки рыбы.</li> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</li> <li>- Расчет количества сырья при приготовлении блюд из рыбы произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27;</li> <li>- Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и весу согласно Сборнику рецептур технологической карты СанПина СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Закладка продуктов для блюда из рыбы произведена в соответствии технологической карты;</li> <li>- Температурный режим запекания соблюден;</li> <li>- Проведение бракеража запеченной рыбы по-русски в соответствии с требованиями к качеству согласно СанПина 2.3.1324- 03.;</li> <li>- Оформление и подача блюда из запеченной рыбы соответствуют выходу согласно технологической карточке;</li> <li>-Соблюдение температуры подачи блюд из рыбы согласно правилам подачи.</li> </ul>	

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 2 из 15

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут

#### Задание № 1

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из рыбы, приготовить котлетную массу. Приготовить изделия из котлетной массы. Произвести тепловую обработку шницеля. Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки.

**Наименование блюда:** «Шницель рыбный натуральный» № 511, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Треска	125	106		
Лук репчатый	24	20		
Зелень	5	4		
Молоко или вода	10	10		
Яйца	1/8	5		
Сухари	15	15		
<b>Масса полуфабриката</b>	-	156		
Масло растительное	13	13		
<b>Масса жареного шницеля</b>	-	125		
<b>Выход</b>	-	125		

### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание № 1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание № 1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

7. Кулинарный цех;
8. - тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
9. - механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
10. - весоизмерительное оборудование;
11. - инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;
12. - столовая посуда для отпуска блюд из рыбы.

Литература для экзаменующихся:

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и

кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000.  
– 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание № 1. Приготовить шницель рыбный натуральный. Пользуясь технологической картой, приготовить котлетную массу из рыбы. Наформовать шницель из котлетной массы. Определить качество приготовленного блюда, провести бракераж и подачу готового блюда.</p>	<p>ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>-Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки рыбы. - Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01; - Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95; - Расчет количества сырья при приготовлении шницеля из рыбы произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27; - Приготовление котлетной массы для шницеля соответствует технологии приготовления согласно технологической карточке; - Закладка продуктов для шницеля из рыбы произведена в соответствии технологической карточкой; - Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и весу согласно технологии приготовления технологической карты СанПина СП 2.3.6.1079-01; - Тепловой режим приготовления шницеля соблюден; - Расчет количества сырья при приготовлении шницеля из рыбы произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27; - Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и весу согласно технологии приготовления технологической карты СанПина СП 2.3.6.1079-01; - Приготовленные изделия из котлетной массы соответствуют форме, размерам и весу согласно</p>	

	е.	<p>технологии приготовления технологической карты СанПиНа СП 2.3.6.1079-01;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Закладка продуктов для шницеля из рыбы произведена в соответствии технологической карточкой;</li> <li>- Температурный режим жарки изделий из рыбы соблюден;</li> <li>- Проведение бракеража шницеля из рыбы в соответствии с требованиями к качеству согласно СанПиНа 2.3.1324- 03.;</li> <li>- Оформление и подача шницеля из рыбы соответствуют форме, размерам, выходу согласно технологии приготовления;</li> <li>-Соблюдение температуры подачи шницеля из рыбы согласно правилам подачи блюд.</li> </ul>	

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 3 из 15

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

#### Задание № 1

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку котлетной массы из рыбы, подготовить тефтели, приготовить соус красный основной. Произвести тепловую обработку тефтелей. Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

**Наименование блюда:** «Тефтели рыбные» № 516, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Филе из рыбы трески	69	65		
Хлеб пшеничный	13	13		
Молоко или вода	20	20		
Лук репчатый	17	14		
Мука пшеничная	8	8		
<b>Масса полуфабриката</b>	-	118		
Масло растительное	8	8		
<b>Масса тушеных тефтелей</b>	-	100		
Соус № 792	-	75		
Выход	-	175		

**Наименование блюда:** «Соус томатный» № 792, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Бульон или вода	-	37,5		
Маргарин столовый	1,87	1,87		
Мука пшеничная	1,87	1,87		
Морковь	3,75	3		
Лук репчатый	3,6	3		
Петрушка	3	2,25		
Томатное пюре	37,5	37,5		
Маргарин столовый	1,87	1,87		
Сахар	0,75	0,75		
Выход	-	75		

#### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание № 1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание № 1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

13. Кулинарный цех:

14. - тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);

15. - механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);

16. - весоизмерительное оборудование;

17. - инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;

18. - столовая посуда для отпуска блюд из рыбы.

Литература для экзаменуемых:

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание № 1. Приготовить тефтели рыбные</p> <p>Пользуясь технологической картой, приготовить котлетную массу.</p> <p>Приготовить тефтели.</p> <p>Приготовить соус томатный.</p> <p>Определить качество приготовленного блюда, провести бракераж и подачу готового блюда.</p>	<p>ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>-Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки рыбы.</p> <p>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>- Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</p> <p>- Расчет количества сырья при приготовлении тефтелей из рыбы произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27;</p> <p>- Приготовление котлетной массы для тефтелей соответствует технологии приготовления согласно технологической карты;</p> <p>- Закладка продуктов для тефтелей из рыбы произведена в соответствии технологической карты;</p> <p>- Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и весу согласно технологической карты СанПина СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>- Тепловой режим приготовления тефтелей соблюден;</p> <p>- Оформление и подача тефтелей из рыбной котлетной массы соответствует выходу согласно технологической карты;</p> <p>- Проведение бракеража тефтелей из рыбы в соответствии с требованиями к качеству согласно СанПина 2.3.1324-03.;</p> <p>- Оформление и подача тефтелей из рыбы соответствуют выходу согласно технологической карты;</p> <p>-Соблюдение температуры подачи тефтелей из рыбы согласно правилам подачи блюд.</p>	

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

**Задание № 1**

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из рыбы. Приготовить масло зеленое. Произвести тепловую обработку рыбы жареной с зеленым маслом.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

**Наименование блюда:** «Рыба жареная с зеленым маслом» № 495, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Судак	240	110		
Мука пшеничная	7	7		
Яйца	1/6	7		
Сухари	20	20		
Масло растительное	12	12		
<b>Масса рыбы жареной</b>	-	125		
<b>Масло зеленое № 814</b>	-	15		
<b>Выход</b>	-	140		

**Наименование блюда:** «Зеленое масло» № , 1 колонка

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Масло сливочное	12,7	12,7		
Петрушка	3,24	2,40		
Лимон	0,03	0,03		
<b>Выход</b>	-	15		

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА****Инструкция**

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание №1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

19. Кулинарный цех:
20. - тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
21. - механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
22. - весоизмерительное оборудование;
23. - инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;
24. - столовая посуда для отпуска блюд из рыбы.

Литература для экзаменуемых:

1.А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание № 1.</p> <p>Приготовить рыбу жареную с зеленым маслом.</p> <p>Пользуясь технологической картой приготовить полуфабрикаты из рыбы.</p> <p>Приготовить зеленое масло.</p> <p>Определить качество приготовленного блюда, провести бракераж, подачу блюда</p>	<p>ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки рыбы.</li> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</li> <li>- Расчет количества сырья при приготовлении рыбы жареной произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27;</li> <li>- Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и весу согласно технологии приготовления, технологической карты СанПина СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Приготовленное зеленое масло соответствует технологии приготовления согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Закладка продуктов для рыбы жареной с зеленым маслом произведена в соответствии технологической карты;</li> <li>- Температурный режим жареной рыбы соблюден;</li> <li>- Проведение бракеража рыбы жареной с зеленым маслом соответствует требованиями к</li> </ul>	

		<p>качеству согласно СанПиНа 2.3.1324- 03.;</p> <p>- Оформление и подача рыбы жареной с зеленым маслом соответствует выходу согласно технологической карты;</p> <p>-Соблюдение температуры подачи рыбы жареной с зеленым маслом согласно правилам подачи блюд.</p>	
--	--	--	--

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

Вариант 5 из 15

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут

**Задание № 1**

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из рыбы. Приготовить овощи. Произвести тепловую обработку рыбы жареной с луком по-ленинградски.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

**Наименование блюда:** «Рыба жареная с луком по-ленинградски № 491, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Треска	194	149		
Мука пшеничная	7	7		
Масло растительное	8	8		
<b>Масса рыбы жареной</b>	-	125		
<b>Лук, жаренный во фритюре № 718</b>	-	40		
<b>Выход</b>	-	165		

**Наименование блюда:** «Лук, жаренный во фритюре »№ 718, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Лук репчатый	140	117,6		
Мука пшеничная	2,4	2,4		
Масло растительное	6	6		
<b>Выход</b>	-	40		

### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание № 1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание № 1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

25. Кулинарный цех:

26. - тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);

27. - механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);

28. - весоизмерительное оборудование;

29. - инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;

30. - столовая посуда для отпуска блюд из рыбы.

Литература для экзаменуемых:

1.А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

### Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание № 1.</p> <p>Приготовить рыбу жареную с луком по-ленинградски.</p> <p>Пользуясь технологической картой, приготовить полуфабрикаты из рыбы, приготовить овощи.</p> <p>Определить качество приготовленного блюда, провести бракераж.</p>	<p>ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки рыбы.</p> <p>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>- Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом соответствует требованиям к качеству ГОСТа Р 50763-95;</p> <p>- Расчет количества сырья при приготовлении блюда рыба с луком по-ленинградски произведен согласно, Сборнику рецептов ПОП, табл. № 27;</p> <p>-Приготовленные полуфабрикаты из рыбы соответствуют форме,</p>	

		<p>размерам и весу согласно технологической карты СанПина СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>Нарезанный лук соответствует форме согласно технологическим правилам.</p> <p>- Закладка продуктов для блюда из рыбы произведена в соответствии технологической карты;</p> <p>- Температурный режим жарки рыбы и лука соблюден;</p> <p>- Проведение бракеража запеченной рыбы по-русски в соответствии с требованиями к качеству согласно СанПина 2.3.1324- 03.;</p> <p>- Оформление и подача блюда из жареной с луком рыбы соответствуют выходу согласно технологической карты;</p> <p>-Соблюдение температуры подачи блюда из рыбы по-ленинградски согласно правилам подачи блюд.</p>	

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 6 из 15

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут

#### Задание № 1

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из рыбы. Приготовить тесто «кляр». Произвести тепловую обработку рыбы в тесте.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу блюда.

**Наименование блюда:** «Рыба в тесте жареная» № 499, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Судак	192	92		
Кислота лимонная	0,5	0,5		
Масло растительное	3	3		
Мука пшеничная	40	40		
Молоко или вода	40	40		
Масло растительное	2	2		
Яйца	1шт.	40		
Масло растительное	20	20		

<b>Масса теста</b>	-	120		
<b>Масса рыбы в тесте жареной</b>	-	200		
<b>Выход</b>	-	200		

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**Инструкция**

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание №1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

31. Кулинарный цех:

32. - тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);

33. - механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);

34. - весоизмерительное оборудование;

35. - инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;

36. - столовая посуда для отпуска блюд из рыбы.

Литература для экзаменуемых:

1.А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
----------------------------	-------------------------	------------------------------	-----------------

<p>Задание № 1. Приготовить рыбу в тесте жареную.</p> <p>Пользуясь технологической картой, приготовить полуфабрикаты из рыбы.</p> <p>Приготовить тесто кляр.</p> <p>Произвести маринование подготовленной рыбы.</p> <p>Приготовить рыбу в тесте жареную.</p> <p>Определить качество приготовленного блюда, провести бракераж и подачу готового блюда.</p>	<p>ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки рыбы.</li> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом соответствует требованиям к качеству ГОСТа Р 50763-95;</li> <li>- Расчет количества сырья при приготовлении блюда рыба жареная в тесте произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27;</li> <li>-Приготовленные полуфабрикаты из рыбы соответствуют форме, размерам и весу согласно технологической карты согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>Маринование рыбы произведено в соответствии с технологическими правилами.</li> <li>- Закладка продуктов для блюда из рыбы произведена в соответствии технологической карты;</li> <li>- Тесто кляр приготовлено согласно технологии приготовления.</li> <li>- Температурный режим жарки рыбы в тесте соблюден;</li> <li>- Проведение бракеража жареной рыбы в тесте в соответствии с требованиями к качеству согласно СанПина 2.3.1324- 03.;</li> <li>- Оформление и подача блюда из жареной рыбы в тесте соответствуют выходу согласно технологической карты;</li> <li>-Соблюдение температуры подачи блюда рыбы в тесте согласно правилам подачи блюд.</li> </ul>	

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

**Задание № 1**

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из рыбы. Приготовить котлетную массу. Приготовить фарш для рулета из рыбы. Произвести фарширование рулета. Произвести тепловую обработку рулета из рыбы. Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

**Наименование блюда:** «Рулет из рыбы» № 512, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Филе трески	64	60		
Хлеб пшеничный	18	18		
Молоко или вода	24	24		
<b>Масса рыбная котлетная</b>	-	100		
Фарш:				
Грибы свежие	17	13/10**		
Лук репчатый	26	22/11***		
Масло растительное	4	4		
Яйца	1/7	6		
<b>Масса фарша</b>	-	25		
Сухари	3	3		
<b>Масса полуфабрикатов</b>	-	125		
Масло растительное	3	3		
<b>Масса готового рулета</b>	-	100		
<b>Выход</b>	-	100		

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА****Инструкция**

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание №1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

37. Кулинарный цех:
38. - тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
39. - механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
40. - весоизмерительное оборудование;
41. - инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;
42. - столовая посуда для отпуска блюд из рыбы.

Литература для экзаменуемых:

- 1.А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание № 1. Приготовить рулет из рыбы.</p> <p>Пользуясь технологической картой приготовить котлетную массу из рыбы.</p> <p>Приготовить фарш для фарширования рулета.</p> <p>Приготовить фаршированный рулет.</p> <p>Определить качество приготовленного блюда провести бракераж, подачу блюда.</p>	<p>ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки рыбы.</p> <p>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>- Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</p> <p>- Расчет количества сырья при приготовлении рулета из рыбы произведен согласно, Сборнику рецептов ПОП, табл. № 27;</p> <p>- Закладка продуктов для рулета из рыбы произведена в соответствии технологической карты;</p> <p>- Котлетная масса соответствует технологическим требованиям.</p> <p>- Приготовленные фаршированные рулеты из котлетной массы соответствуют форме, размерам и весу согласно технологической карты СанПиНа СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>- Температурный режим рулета из рыбы соблюден;</p> <p>- Проведение бракеража рулета из рыбы соответствует требованиями к качеству согласно СанПиНа 2.3.1324- 03.;</p>	

		- Оформление и подача рулета из рыбы соответствует выходу согласно технологической карты; -Соблюдение температуры подачи рулета из рыбы согласно правилам подачи блюд.	
--	--	---	--

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

Вариант 8 из 15

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

**Задание № 1**

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку филе из рыбы. Приготовить котлетную массу, произвести формование изделий. Произвести тепловую обработку тельного из рыбы.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

**Наименование блюда:** «Тельное из рыбы» № 514, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Филе трески	85	80		
Хлеб пшеничный	24	24		
Молоко или вода	32	32		
<b>Масса рыбная котлетная</b>	-	134		
Фарш:				
Лук репчатый	40	34/17**		
Масло растительное	5	5		
Грибы свежие	26	20/15**		
Яйца	1/4	10		
Сухари	2	2		
<b>Масса фарша:</b>	-	42		
Яйца	1/4	10		
Сухари	10	10		
<b>Масса полуфабриката</b>	-	194		
Масло растительное	14	14		
<b>Масса готового тельного</b>	-	160		
<b>Выход</b>	-	160		

### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание №1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

43. Кулинарный цех:

44. - тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);

45. - механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);

46. - весоизмерительное оборудование;

47. - инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;

48. - столовая посуда для отпуска блюд из рыбы.

Литература для экзаменуемых:

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание № 1.</p> <p>Приготовить тельное из рыбы.</p> <p>Пользуясь технологической картой, приготовить филе из рыбы.</p> <p>Приготовить котлетную массу.</p> <p>Приготовить полуфабрикаты из котлетной массы.</p> <p>Произвести тепловую обработку тельного.</p> <p>Определить</p>	<p>ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки рыбы.</p> <p>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>- Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</p> <p>- Приготовление котлетной массы соответствует технологии приготовления согласно технологической карты.</p> <p>- Расчет количества сырья при приготовлении тельного из котлетной массы произведено</p>	

<p>качество приготовленного блюда, провести бракераж, подачу блюда</p>		<p>согласно, Сборнику рецептов ПОП, табл. № 27; - Полуфабрикаты из котлетной массы соответствуют установленным технологическим размерам, форме и выходу, согласно технологической карты СанПиНа СП 2.3.6.1079-01; - Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и весу согласно технологической карты согласно СанПиНа СП 2.3.6.1079-01; - Закладка продуктов для пельменей из рыбы произведена в соответствии технологической карты; - Температурный режим пельменей из рыбы соблюден; - Проведение бракеража пельменей из рыбы соответствует требованиями к качеству согласно СанПиНа 2.3.1324- 03.; - Оформление и подача пельменей из рыбы соответствует выходу согласно технологической карты; -Соблюдение температуры подачи пельменей из рыбы согласно правилам подачи блюд..</p>	
--	--	---	--

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 9 из 15

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

#### Задание № 1

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку котлетной массы из рыбы. Приготовить начинку. Произвести формовку полуфабрикатов. Произвести тепловую обработку зраз рубленых.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

**Наименование блюда:** «Зразы рыбные рубленые» № 513, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
------------------------	-----	-----	-----	-----

Филе трески	85	80		
Хлеб пшеничный	24	24		
Молоко или вода	32	32		
<b>Масса рыбная котлетная</b>	-	134		
Фарш:				
Лук репчатый	40	34/17**		
Масло растительное	5	5		
Грибы свежие	26	20/15***		
Сухари	2	2		
<b>Масса фарша</b>	-	32		
Сухари	10	10		
<b>Масса полуфабриката</b>	-	174		
Масло растительное	12	12		
<b>Масса готовых зраз</b>	-	148		
<b>Выход</b>	-	148		

## ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание №1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

49. Кулинарный цех:

50. - тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);

51. - механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);

52. - весоизмерительное оборудование;

53. - инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;

54. - столовая посуда для отпуска блюд из рыбы.

Литература для экзаменующихся:

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
Задание № 1.	ПК 1. Производить	- Обоснованный выбор посуды,	

<p>Приготовить зразы донские рыбные.</p> <p>Пользуясь технологической картой, приготовить котлетную массу из рыбы.</p> <p>Приготовить начинку.</p> <p>Пользуясь технологической картой, приготовить полуфабрикаты зраз из рыбы.</p> <p>Определить качество приготовленного блюда, провести бракераж, подачу блюда</p>	<p>обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</li> <li>- Расчет количества сырья при приготовлении зраз донских из рыбы Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27;</li> <li>- Подготовленная начинка для зраз соответствует технологической карты;</li> <li>- Закладка продуктов для приготовления зраз донских произведена в соответствии технологической карты;</li> <li>- Приготовленные полуфабрикаты зраз соответствуют форме, размерам и весу по Сборнику рецептур технологической карты согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Температурный режим жареных зраз соблюден;</li> <li>- Проведение бракеража зраз донских из рыбы соответствует требованиями к качеству согласно СанПина 2.3.1324- 03.;</li> <li>- Оформление и подача зраз из рыбы соответствует выходу согласно технологической карты;</li> <li>- Соблюдение температуры подачи зраз донских из рыбы соответствует правилам подачи блюд.</li> </ul>	
---	--	---	--

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 10 из 15

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

#### Задание № 1

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из рыбы. Приготовить сметанный соус. Произвести тепловую обработку рыбы запеченной в сметанном соусе.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

**Наименование блюда:** «Рыба, запеченная в сметанном соусе» № 504, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Филе трески	155	149		
Мука пшеничная	7	7		
Масло растительное	15	15		
<b>Масса рыбы жареной</b>	-	125		
Соус № 798	-	150		
Сыр	6,5	6		
Маргарин столовый	10	10		
<b>Масса полуфабриката</b>	-	290		
<b>Выход</b>	-	245		

**Наименование блюда:** «Соус сметанный» № 798, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Сметана	151,5	151,5		
Масло сливочное	7,5	7,5		
Мука пшеничная	7,5	7,5		
<b>Выход</b>	-	150		

### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание №1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

55. Кулинарный цех:

56. - тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);

57. - механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);

58. - весоизмерительное оборудование;  
 59. - инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;  
 60. - столовая посуда для отпуска блюд из рыбы.

Литература для экзаменуемых:

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание № 1.            Приготовить рыбу запеченную в сметанном соусе.            Пользуясь технологической картой, приготовить полуфабрикаты из рыбы, приготовить сметанный соус.            Определить качество приготовленного блюда, провести бракераж, подачу блюда</p>	<p>ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.            ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.            ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки рыбы.</li> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</li> <li>- Расчет количества сырья при приготовлении рыбы жареной произведен согласно, Сборнику рецептов ПОП, табл. № 27;</li> <li>- Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и весу согласно технологической карты согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Приготовленный сметанный соус соответствует технологии приготовления согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Закладка продуктов для рыбы запеченной в сметанном соусе произведена в соответствии технологической карты;</li> <li>- Сметанный соус соответствует технологии приготовления.</li> <li>- Температурный режим рыбы запеченной в сметанном соусе соблюден;</li> <li>- Проведение бракеража рыбы запеченной в сметанном соусе соответствует требованиями к качеству согласно СанПина</li> </ul>	

		2.3.1324- 03.; - Оформление и подача рыбы запеченной в сметанном соусе соответствует выходу согласно технологической карты; -Соблюдение температуры подачи рыбы запеченной в сметанном соусе согласно правилам подачи блюд.	
--	--	---	--

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 11 из 15

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

#### Задание № 1

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из рыбы. Приготовить яичную массу. Произвести тепловую обработку рыбы запеченной с яйцом.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

**Наименование блюда:** «Рыба запеченная с яйцом» № 503, 1 колонка

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Филе трески	155	149		
Мука пшеничная	7	7		
Масло растительное	8	8		
<b>Масса рыбы жареной</b>	-	125		
Мука пшеничная	5	5		
Яйца	½	20		
Лук репчатый	131	110		
Масло растительное	12	12		
<b>Масса лука пассерованного</b>	-	55		
Картофель жареный № 695	-	150		
<b>Масса полуфабриката</b>	-	350		
<b>Выход</b>	-	315		

**Наименование блюда:** «Картофель жареный» № 695, 1 колонка

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Картофель	250,9	182,5		
Жир	14,5	14,5		
<b>Выход</b>	-	150		

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**Инструкция**

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание №1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

61. Кулинарный цех:

62. - тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);

63. - механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);

64. - весоизмерительное оборудование;

65. - инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;

66. - столовая посуда для отпуска блюд из рыбы.

Литература для экзаменующихся:

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание № 1.</p> <p>Приготовить рыбу запеченную с яйцом.</p> <p>Пользуясь технологической картой, приготовить полуфабрикаты из рыбы.</p> <p>Подготовить яичную массу.</p> <p>Определить качество приготовленного</p>	<p>ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки рыбы.</p> <p>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>- Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</p> <p>- Расчет количества сырья при приготовлении рыбы жареной произведен согласно, Сборнику рецептов ПОП, табл. № 27;</p> <p>- Приготовленные полуфабрикаты соответствуют</p>	

блюда, провести бракераж, подачу блюда		форме, размерам и весу согласно технологической карты согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01; - Приготовленная яичная масса соответствует технологии приготовления согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01; - Закладка продуктов для рыбы запеченной с яйцом произведена в соответствии технологической карты; - Температурный режим рыбы запеченной с яйцом соблюден; - Проведение бракеража рыбы запеченной с яйцом соответствует требованиями к качеству согласно СанПина 2.3.1324- 03.; - Оформление и подача рыбы запеченной с яйцом соответствует выходу согласно технологической карты; -Соблюдение температуры подачи рыбы запеченной с яйцом согласно правилам подачи блюд.  -	
--	--	---	--

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

Вариант 12 из 15

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

**Задание № 1**

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из рыбы. Приготовить томатный соус. Произвести тепловую обработку фрикаделек.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

**Наименование блюда:** «Фрикадельки рыбные в томатном соусе № 517, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Минтай	141	65		
Хлеб пшеничный	13	13		
Молоко или вода	20	20		
Яйца	1/5	8		
Лук репчатый	17	14		

<b>Масса полуфабриката</b>	-	118		
<b>Масса готовых фрикаделек</b>	-	100		
Соус № 792	-	75		
<b>Выход</b>	-	175		

**Наименование блюда:** «Соус томатный» № 792, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Бульон или вода	-	37,5		
Маргарин столовый	1,87	1,87		
Мука пшеничная	1,87	1,87		
Морковь	3,75	3		
Лук репчатый	3,6	3		
Петрушка	3	2,25		
Томатное пюре	37,5	37,5		
Маргарин столовый	1,87	1,87		
Сахар	0,75	0,75		
<b>Выход</b>	-	75		

## ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание №1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

67. Кулинарный цех:

68. - тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);

69. - механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);

70. - весоизмерительное оборудование;

71. - инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;

72. - столовая посуда для отпуска блюд из рыбы.

Литература для экзаменуемых:

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание № 1.</p> <p>Приготовить фрикадельки в томатном соусе.</p> <p>Пользуясь технологической картой, приготовить полуфабрикаты из котлетной рыбной массы.</p> <p>Пользуясь технологической картой, приготовить томатный соус.</p> <p>Определить качество приготовленного блюда, провести бракераж, подачу блюда</p>	<p>ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки рыбы.</li> <li>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</li> <li>- Расчет количества сырья при приготовлении рыбы жареной произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27;</li> <li>- Приготовленная котлетная масса соответствует технологии приготовления согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и весу согласно технологической карты согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Закладка продуктов для фрикаделек в томатном соусе произведена согласно технологической карты;</li> <li>- Приготовленный томатный соус соответствует технологическим требованиям;</li> <li>- Температурный режим приготовления фрикаделек в томатном соусе соблюден;</li> <li>- Проведение бракеража фрикаделек в томатном соусе из рыбы соответствует требованиям к качеству согласно СанПина 2.3.1324- 03.;</li> <li>- Оформление и подача фрикаделек в томатном соусе из рыбы соответствует выходу согласно технологической карты;</li> <li>-Соблюдение температуры подачи фрикаделек в томатном соусе из рыбы согласно правилам подачи блюд.</li> </ul>	

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

**Задание № 1**

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из кальмаров. Приготовить сметанный соус. Произвести тепловую обработку кальмаров. Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

**Наименование блюда:** «Кальмары в сметанном соусе» № 527, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Кальмары (тушка)	199	153		
<b>Масса отварных кальмаров</b>	-	75		
Соус № 792	-	50		
<b>Масса кальмаров с соусом</b>	-	125		
<b>Выход</b>	-	125		

**Наименование блюда:** «Сметанный соус» № 798.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Сметана	50	50		
Масло сливочное	1	1		
Мука пшеничная	1	1		
<b>Выход</b>	-	50		

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА****Инструкция**

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание №1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

73. Кулинарный цех:

74. - тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);

75. - механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);

76. - весоизмерительное оборудование;  
 77. - инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;  
 78. - столовая посуда для отпуска блюд из рыбы.

Литература для экзаменуемых:

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание № 1.            Приготовить кальмары в сметанном соусе.</p> <p>Пользуясь технологической картой, приготовить полуфабрикаты из кальмаров.</p> <p>Приготовить сметанный соус.</p> <p>Определить качество приготовленного блюда, провести бракераж, подачу блюда</p>	<p>ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.            ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.            ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки не рыбных продуктов моря.            - Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;            - Кулинарная обработка Нерыбных продуктов моря соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;            - Расчет количества сырья при приготовлении кальмаров в сметанном соусе произведен согласно, Сборнику рецептов ПОП, табл. № 27;            - Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и весу согласно технологической карты согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01;            - Приготовленный сметанный соус соответствует технологии приготовления согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01;            - Закладка продуктов для кальмаров в сметанном соусе произведена в соответствии технологической карты;            - Температурный режим приготовления кальмаров в сметанном соусе соблюден;            - Проведение бракеража кальмаров в сметанном соусе соответствует требованиями к качеству согласно СанПина 2.3.1324- 03.;</p>	

		- Оформление и подача кальмаров в сметанном соусе соответствует выходу согласно технологической карты; -Соблюдение температуры подачи кальмаров в сметанном соусе согласно правилам подачи блюд.  -	
--	--	--	--

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

Вариант 14 из 15

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

**Задание № 1**

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из рыбы. Приготовить овощи в томате. Произвести тепловую обработку рыбы тушеной в томате с овощами.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

**Наименование блюда:** «Рыба тушеная в томате с овощами» № 486, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Филе трески	158	152		
Вода или бульон	46	46		
Морковь	45	36		
Петрушка	8	6		
Лук репчатый	20	17		
Томатное пюре	20	20		
Масло растительное	10	10		
Уксус 3%	5	5		
Сахар	3,5	3,5		
Лавровый лист	0,01	0,01		
<b>Масса тушеной рыбы</b>	-	125		
<b>Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом</b>	-	225		
<b>Выход</b>	-	225		

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**Инструкция**

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание №1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

79. Кулинарный цех:

80. - тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);

81. - механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);

82. - весоизмерительное оборудование;

83. - инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;

84. - столовая посуда для отпуска блюд из рыбы.

Литература для экзаменуемых:

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
Задание № 1. Приготовить рыбу тушеную в томате с овощами.  Пользуясь технологической картой, приготовить полуфабрикаты из рыбы.  Подготовить овощи. Определить качество приготовленного блюда, провести бракераж, подачу блюда	ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.  ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки рыбы. - Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01; - Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95; - Расчет количества сырья при приготовлении рыбы тушеной в томате с овощами произведено согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27; - Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и весу согласно технологической карты согласно СанПина СП	

		<p>2.3.6.1079-01;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовленные овощи соответствуют технологии приготовления согласно СанПиНа СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Закладка продуктов для рыбы тушеной в томате с овощами произведена в соответствии технологической карты;</li> <li>- Температурный режим рыбы тушеной в томате с овощами соблюден;</li> <li>- Проведение бракеража рыбы тушеной в томате с овощами соответствует требованиям к качеству согласно СанПиНа 2.3.1324- 03.;</li> <li>- Оформление и подача рыбы тушеной в томате с овощами соответствует выходу согласно технологической карты;</li> <li>-Соблюдение температуры подачи рыбы тушеной в томате с овощами жареной с зеленым маслом согласно правилам подачи блюд.</li> </ul>	
--	--	--	--

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 15 из 15

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебной и справочной литературой, Internet, оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

#### Задание № 1

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из рыбы. Произвести подготовку порционных кусков рыбы. Приготовить молочный соус. Произвести тепловую обработку рыбы запеченной под молочным соусом.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

**Наименование блюда:** «Рыба, запеченная под молочным соусом» № 508, 1 колонка.

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Филе трески	102	98		
<b>Масса рыбы припущенной</b>	-	80		
Лук репчатый	19	16/8 <sup>**</sup>		
Соус № 796	-	100		

Сыр	5,4	5		
Масло сливочное	10	10		
Масса полуфабриката	-	195		
Выход	-	195		

**Наименование блюда: «Молочный соус» № 796, 1 колонка**

Наименование продуктов	Б-1	Н-1	Б-2	Н-2
Молоко	100	100		
Масло сливочное	10	10		
Мука пшеничная	10	10		
Выход	-	100		

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**Инструкция**

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание №1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

85. Кулинарный цех:

86. - тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);

87. - механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);

88. - весоизмерительное оборудование;

89. - инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;

90. - столовая посуда для отпуска блюд из рыбы.

Литература для экзаменующихся:

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

**Показатели оценки**

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
Задание № 1. Приготовить рыбу запеченную под молочным соусом.  Пользуясь	ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.  ПК 2. Производить приготовление или	- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки рыбы.  - Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья	

<p>технологической картой, приготовить полуфабрикаты из рыбы.</p> <p>Приготовить молочный соус.</p> <p>Определить качество приготовленного блюда, провести бракераж, подачу блюда</p>	<p>подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</li> <li>- Расчет количества сырья при приготовлении рыбы жареной произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27;</li> <li>- Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и весу согласно технологической карты согласно СанПиНа СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Приготовленный молочный соус соответствует технологии приготовления согласно СанПиНа СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Закладка продуктов для рыбы запеченной под молочным соусом произведена в соответствии технологической карты;</li> <li>- Температурный режим рыбы запеченной под молочным соусом соблюден;</li> <li>- Проведение бракеража рыбы запеченной под молочным соусом соответствует требованиям к качеству согласно СанПиНа 2.3.1324- 03.;</li> <li>- Оформление и подача рыбы запеченной под молочным соусом соответствует выходу согласно технологической карт;</li> <li>-Соблюдение температуры подачи рыбы запеченной под молочным соусом согласно правилам подачи блюд.</li> </ul> <p>, технологических карточек, выбор посуды, инструментов.</p>	
---	--	--	--

### 5.3.1 Проверяемые результаты обучения

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г. ШЕЛЕХОВЕ

Утверждаю  
о качестве контрольно оценочных средств

Работодатель

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Зам директора ПО УР, зав филиалом  
ГБПОУ ИО ИТАС

\_\_\_\_\_  
О.Н. Сафронова

\_\_\_\_\_  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

**Контрольно- оценочные средства**  
**по профессиональному модулю**  
**ПМ.01 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**  
образовательной программы  
подготовки рабочих,  
по профессии СПО **16675 Повар**  
**(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)**

Шелехов, 2018г

Контрольно- оценочные средства по профессиональному модулю ПМ. 05 **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** разработаны на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г.№610н), учебного плана филиала ГБПОУ ИО ИТАС по программе профессионального обучения **Повар**, для лиц с ограниченными возможностями здоровья и учебной программы профессионального модуля.

**Организация:** Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» (ГБПОУ ИО ИТАС).

**Разработчики:**

Токар Н.В., преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Дегова З.В., мастер производственного обучения, высшей квалификационной категории, филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Контрольно- оценочные средства рассмотрены и одобрены на заседании сферы общественного питания

Протокол №  1  от «  11  » сентября 2018 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / Н.В. Токар/

## Содержание

1. Общие положения .....	4
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке .....	4
3. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю ...	8
4. Оценка освоения междисциплинарного курса (МДК) .....	9
5. Задания для оценки МДК .....	9
6. Оценка по учебной и производственной практики .....	17
7. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного).	23
8. Защита портфолио .....	56

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающего к выполнению вида профессиональной деятельности

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Профессиональные и общие компетенции

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная оценка профессиональных компетенций:

Таблица 1

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
ПК .1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.	- Рабочее место при обработке сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы подготовлено в соответствии с требованиями санитарно- гигиенических норм и правил СанПина СП № 2.3.6.1079-01; -Соответствие и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования подготовлено к работе согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01; - Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования приспособлений и инвентаря соответствует требованиям СанПина; -Годность первичного сырья определена в соответствии с требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95; -Последовательность технологического процесса обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы соблюдена согласно Сборнику рецептур; -Время на все виды выполнения операций при обработке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, рационально распределено в соответствии в соответствии с едиными нормами выполнения операций; -Расчет количества отходов при обработке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы проведен согласно Сборника рецептур; -Соблюдение выхода полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, домашней птицы проведен согласно Сборника рецептур; - Температурный режим охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов из мяса и домашней птицы соблюден согласно требованиям СанПина 2.3.2.1324-03; -Организация собственной деятельности и способов ее достижений выбрана с учетом руководителя; - Методы и способы решения профессиональных задач, выбраны исходя из цели определенных руководителем; - Лабораторные и практические работы, задания учебной и производственной практики выполнены в соответствии с технологическим процессом; - Организация рабочих мест в соответствии с требованиями

	охраны труда и СанПиНа, СП 2.3.6.1079-01.
<p>ПК .2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рабочее место при обработке и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы подготовлено в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил СанПиНа СП №2.3.6.1079-01;</li> <li>-Соответствие и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, микроволновая печь, рыхлитель мяса, опалочный горн, холодильник, весы производственные столы) подготовлено к работе согласно СанПиНа СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Годность первичного сырья определена в соответствии с требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</li> <li>-Последовательность технологического процесса обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы соблюдена согласно СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Время на все виды выполнения операций при обработке и приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы рационально распределено в соответствии едиными нормами выполнения операций;</li> <li>- Подготовленные полуфабрикаты соответствуют выходу согласно Сборника рецептур ПОП, 2011г, технологических карт;</li> <li>- Условия и сроки хранения обработанных и подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы соблюдены в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3.2.1324-03;</li> <li>-Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения обработанных подготовленных полуфабрикатов из рыбы соблюдены в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3.2.1324-03;</li> <li>-Организация собственной деятельности и способов ее достижений выбрана с учетом руководителя;</li> <li>- Методы, и способы решения профессиональных задач, выбраны исходя из цели определенных руководителем;</li> <li>- Лабораторные и практические работы, задания учебной и производственной практики выполнены в соответствии с технологическим процессом;</li> </ul>
<p>ПК .3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рабочее место при приготовлении простых блюд из мяса и мясных продуктов подготовлено в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил СанПиНа СП №2.3.6.1079-01;</li> <li>- Расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясопродуктов проведен согласно Сборника рецептур;</li> <li>- Последовательность выполнения технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясопродуктов соблюдена согласно учебного пособия: Кулинария «Повар, кондитер» 2000 год, Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская.</li> <li>- Тепловой режим при приготовлении и оформлении простых</li> </ul>

<p>ПК. 4.          Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>блюд из мяса и мясопродуктов выбран согласно учебного пособия :Кулинария «Повар, кондитер» 2000 год, Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Время на все виды выполнения операций при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясопродуктов рационально распределено в соответствии с едиными нормами времени;</li> <li>- Посуда для отпуска простых блюд из мяса и мясопродуктов выбрана в соответствии с нормами подачи блюд;</li> <li>-Проведение бракеража простых блюд из мяса и мясопродуктов в соответствии с требованиями к качеству согласно СанПиНа 2.3.1324- 03;</li> <li>- Условия и сроки хранения простых блюд из мяса и мясопродуктов соблюдены в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3.2.1324-03;</li> <li>-Организация собственной деятельности и способов ее достижений выбрана с учетом руководителя;</li> <li>- Методы, и способы решения профессиональных задач, выбраны исходя из цели определенных руководителем;</li> <li>- Лабораторные и практические работы, задания учебной и производственной практики выполнены в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>- Рабочее место при приготовлении простых блюд из домашней птицы подготовлено в соответствии с требованиями санитарно- гигиенических норм и правил СанПиНа СП №2.3.6.1079-01;</li> <li>- Расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы проведен согласно Сборника рецептур;</li> <li>- Последовательность выполнения технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы соблюдена согласно учебного пособия: Кулинария «Повар, кондитер» 2000 год, Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская.</li> <li>- Тепловой режим при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы выбран согласно учебного пособия Кулинария «Повар, кондитер» 2000 год, Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская.</li> <li>- Время на все виды выполнения операций при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы рационально распределено в соответствии с едиными нормами времени;</li> <li>- Посуда для отпуска простых блюд из домашней птицы выбрана в соответствии с нормами подачи блюд;</li> <li>-Проведение бракеража простых блюд из домашней птицы в соответствии с требованиями к качеству согласно СанПиНа 2.3.1324- 03;</li> <li>- Условия и сроки хранения простых блюд из домашней птицы соблюдены в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3.2.1324-03;</li> <li>-Организация собственной деятельности и способов ее достижений выбрана с учетом руководителя;</li> <li>- Методы, и способы решения профессиональных задач, выбраны исходя из цели определенных руководителем;</li> </ul>
--	---

	- Лабораторные и практические работы, задания учебной и производственной практики выполнены в соответствии с технологическим процессом;
--	---

Иметь практический опыт – уметь - знать  
иметь практический опыт:

Таблица 2

ПО 1	обработки сырья
ПО 2	приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы

уметь:

У 1	проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы
У 2	выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
У 3	использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы
У 4	оценивать качество готовых блюд

знать:

З 1	классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы
З 2	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы
З 3	последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы
З 4	правила проведения бракеража
З 5	способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи
З 6	правила хранения и требования к качеству
З 7	температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд
З 8	виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Рубежный контроль

МДК 05. 01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Экзамен	Тестирование; Защита лабораторных работ; Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ, Контроль выполнения самостоятельных работ в письменной, устной или компьютерной форме.
УП	Дифференцированный зачет	Наблюдения при выполнении работ на учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практики

### 3. Оценка освоения междисциплинарного курса

#### 3.1. Общее положение

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

Тестирование;

Защита лабораторных работ;

Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ;

Контроль выполнения самостоятельных работ;

Оценка выполнения работ на производственной практике.

Оценка освоения МДК предусматривает использование накопительной системы оценивания и проведение экзамена.

#### 3.2. Задания для оценки освоения МДК

##### 3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 05.01:

###### Вариант 1

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, З1, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8

1. Перечислите значение мясных блюд в питании.

2. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины 1-й категории. Если % отхода и потери при холодной обработке составит 26,4.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда жаркого по-домашнему.

4. Перечислите какие ткани мяса являются основными?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла (2 балла)- значение мясных блюд в питании перечислено верно, 1балл- значение мясных блюд в питании перечислено не в полном объеме, 0 баллов- перечислено неверно.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2 балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не полностью, 0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) – ткани мяса перечислены верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

## Вариант 2

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35, 36,37,38

1. Опишите технологический процесс механической кулинарной обработки мяса.
2. Определите количество котлетного мяса, которое получается при разделке 180 кг говядины 1-й категории, если процент выхода требуемой части туши в кг составит 40,3.
3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда голубцов с мясом и рисом.
4. Перечислите, что необходимо проверить при приемке мяса?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балл (2 балла)- технологический процесс механической кулинарной обработки мяса описан верно, 1 балл- технологический процесс механической кулинарной обработки мяса описан не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена.

3.Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не полностью, 0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) – приемка мяса перечислена верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему, раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

## Вариант 3

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34,35, 36, 37, 38

1. Перечислите и опишите способы размораживания мяса.

2. Определите массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составит 150 кг, % отхода составит 16,6.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда цыпленка-табака.

4. Перечислите требования к качеству охлажденного мяса.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балл (2 балла)- технологический процесс механической кулинарной обработки мяса описан верно, 1 балл- технологический процесс механической кулинарной обработки мяса описан не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балл) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2 балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не полностью, 0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) – требования к качеству охлажденного мяса перечислены верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

#### Вариант 4

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35,36, 37, 38

1. Перечислите какие крупнокусковые полуфабрикаты приготавливают из говядины?
2. Определите массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составит 180 кг, % выхода мякоти составит 83,4.
- 3.Опишите технологию приготовления и подачу блюда котлеты натуральные из филе кур.
4. Перечислите требования к качеству мороженого мяса.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)- крупнокусковые полуфабрикаты из говядины перечислены верно, 1 балл- крупнокусковые полуфабрикаты перечислена не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка,0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не полностью, 0 баллов- задание не выполнено.

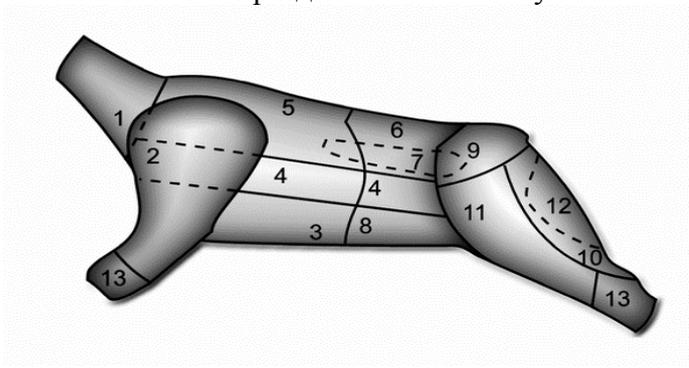
4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) – требование к качеству мороженого мяса перечислено верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок:8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

#### Вариант 5

Проверяемые результаты обучения: У1,У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38

1. Расшифруйте цифровое обозначение разделки говяжьей туши.



2.Определите массу обработанных почек, поступили почки говяжьей мороженые в количестве 15 кг, % отходов составит 14.

3.Опишите технологию приготовления и подачу блюда птицы тушеной в сметанном соусе.

4.Объясните для чего необходимо обсушивать мясо после обмывания?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла (2 балла)- разделки говяжьей туши расшифрована верно, 1 балл-разделка говяжьей туши расшифрована не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно,1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка 0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не полностью, 0 баллов- задание не выполнено.

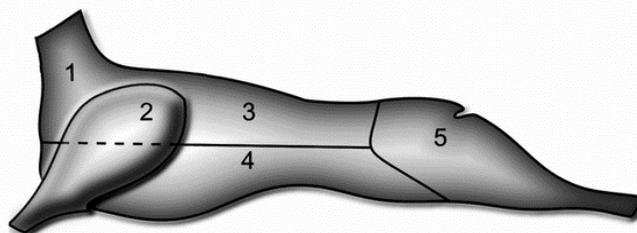
4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) – обсушивание мяса после обмывания раскрыто верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража блюда раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

#### Вариант 6

Проверяемые результаты обучения: У1,У2, У3, У4, 31, 32, 33,34,35, 36,37,38

1. Расшифруйте цифровое обозначение кулинарного разруба бараньей туши.



2. Определите количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 50 кг кур полупотрошенных 1-й категории, если % отходов составит 30,1.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда запеканки картофельной с мясом.

4. Перечислите назначение пищевых отходов, получаемых при обработке мяса.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла) - кулинарный разруб бараньей туши расшифрован верно, 1 балл- кулинарный разруб бараньей туши расшифрован не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла (2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не полностью, 0 баллов- задание не выполнено

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) –назначение пищевых отходов перечислено верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

#### Вариант 7

Проверяемые результаты обучения: У1, У2,У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35,36,37,38

1. Дайте определение операциям разделке полутуш мяса: обвалке, жиловке, зачистке говяжьей полутуши.

2. Определите массу сырья нетто мяса отварного, которое можно приготовить из 5 кг говядины 2-й категории, если процент среднестатистических отходов и потерь при холодной обработке составляет по таблице 29,5.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда курицы жареные.

4. Объясните что делают с мясом поступившим на предприятие общественного питания?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)- определения операциям разделки полутуш мяса даны верно,1балл-определения операций разделки полутуш мяса даны не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, задача решена верно,1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не полностью, 0 баллов- задание не выполнено

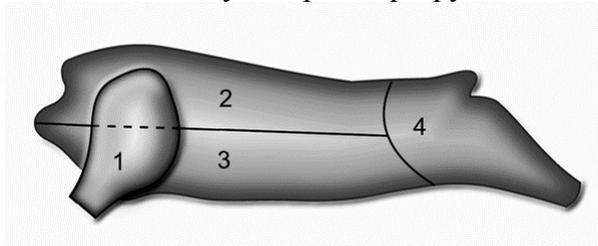
4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) –механическая кулинарная обработка мяса раскрыта верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок:8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

Вариант 8

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33,34, 35, 36,37,38

1.Расшифруйте цифровое обозначение кулинарного разуба свиной туши.



2. Определите количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 75 кг кур полупотрошенных 1-й категории, если % отходов составит 30,1.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда говядины в кисло- сладком соусе.

4. Чем запрещается категорически пользоваться для опаливания птицы и субпродуктов из нее?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла (2 балла)-кулинарный разуб свиной туши расшифрован верно,1балл-кулинарный разуб свиной туши расшифрован не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл-технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) - инструмент для опаливания птицы и субпродуктов из нее раскрыт верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок:8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2»

#### Вариант 9

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33,34,35, 36,37, 38

1. Перечислите способы приготовления мясных полуфабрикатов.

2. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 88 кг свинины 1–й категории. Если % отхода и потери при холодной обработке составит 18,4.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда азу.

4. Объясните куда помещают ножи и мусаты?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)- способы приготовления мясных полуфабрикатов перечислены верно,1балл-способы приготовления мясных полуфабрикатов перечислены не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно,1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно,1 балл- балл-технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

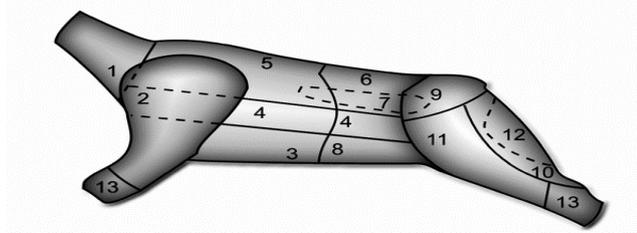
4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) – нахождение ножей и мусатов раскрыто верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

#### Вариант 10

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35, 36,37, 38

1. Перечислите на какие части делят переднюю четвертину говядины?



2. Определите массу сырья нетто плова из птицы, которое можно приготовить из 15 кг кур полупотрошенных 1-й категории, если процент отходов и потерь при холодной обработке составляет по таблице 30,1.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда печени по- стrogановски.

4. Объясните как должны быть нарезаны мясные порционные полуфабрикаты?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)- раздел передней четвертины говядины на части перечислен верно,1балл- раздел передней четвертины говядины перечислен не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, задача решена верно,1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка,0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла (2балла)- нарезка мясных полуфабрикатов раскрыта верно, 1- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) - название блюда и правила бракеража к нему раскрыты верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

#### Вариант 11

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38

1. Опишите механическую кулинарную обработку сельскохозяйственной птицы.

2. Определите массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составит 115 кг, % отхода составит 16,6.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда макаронника с мясом.

4. Объясните в каком виде поступает сельскохозяйственная птица на ПОП.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)- механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы перечислена верно,1балл- механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы перечислена в неполном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно,1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка,0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта, 0 баллов- задание не выполнено.

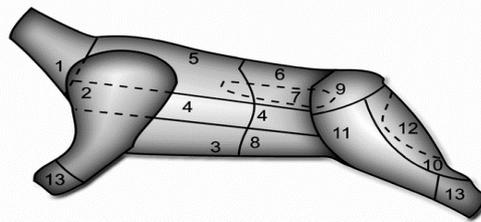
4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) – поступление сельскохозяйственной птицы раскрыто верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

#### Вариант 12

Проверяемые результаты обучения: У1,У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35, 36,37,38

1. Перечислите на какие части делят заднюю четвертину говядины?



2. Определите количество отходов и потерь при тепловой обработке 60 телятины 1-й категории. Если % отхода и потери при холодной обработке составит 36.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда шашлыка по-карски.

4. Объясните в каком виде поступает сельскохозяйственная птица на ПОП.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла (2 балла)- раздел задней четвертины говядины на части перечислен верно, 1 балл- раздел передней четвертины говядины перечислен в неполном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла (2 балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) – поступление сельскохозяйственной птицы на ПОП раскрыты верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

#### Вариант 13

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, З1, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8

1. Перечислите какие порционные полуфабрикаты готовят из говядины?

2. Определите количество котлетного мяса, которое получается при разделке 250 кг говядины 1-й категории, если процент выхода требуемой части туши в кг составит 40,3.

3. Опишите технологию приготовления и подачу мяса отварного.

4. Перечислите какие вещества придают вкус и аромат мясу.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла (2 балла)-порционные полуфабрикаты из говядины перечислены верно, 1 балл-порционные полуфабрикаты из говядины перечислены в неполном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка, 0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла (2 балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) - вещества придающие вкус и аромат перечислены верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок:8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

#### Вариант 14

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, З1, З2, З3, З4, З5, З6,З7,З8

1. Перечислите какие мелкокусковые полуфабрикаты приготавливают из говядины?

2. Определите массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составит 190 кг, % отхода составит 16,6.

3.Опишите технологию приготовления и подачу блюда свинины жареной.

4.Объясните что происходит с массой мяса при варке?

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)- мелкокусковые полуфабрикаты из говядины перечислены верно,1балл-порционные полуфабрикаты из говядины перечислены в не полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка,0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно, 1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме, 0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) - уменьшение массы мяса при варке раскрыто верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража к нему раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено

Критерии оценок:8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

#### Вариант 15

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, З1, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8

1. Опишите процесс приготовления котлетной массы из мяса полуфабрикатов из нее.

2. Определите массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составит 210 кг, % выхода мякоти составит 83,4.

3. Опишите технологию приготовления и подачу блюда рагу из субпродуктов птицы.

4. Перечислите как делятся полуфабрикаты по способу тепловой обработки?

1. Задание 1- оценивается в 2 балла(2 балла)- процесс приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее описан верно, 1 балл- процесс приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее не в полном объеме,0 баллов- задание не выполнено.

2. Задание 2- оценивается в 2 балла (2 балла) -задача решена верно, 1 балл- при решении задачи допущена арифметическая ошибка,0 баллов- задача не решена.

3. Задание 3 - оценивается в 2 балла ( 2балла)- технология приготовления и подача блюда раскрыта верно,1 балл- технология приготовления и подача блюда раскрыта не в полном объеме,0 баллов- задание не выполнено.

4. Задание 4- оценивается в 2 балла (2 балла) - полуфабрикаты по способу тепловой обработки перечислены верно, 1 балл- название блюда и правила бракеража раскрыты не в полном объеме; 0 баллов- задание не выполнено.

Критерии оценок: 8- баллов-«5», 6-7 баллов-«4», 4-5 балла-«3», 2 балла-«2», 0 баллов-«2».

#### 4. Оценка по учебной и производственной практики

##### 4.1. Общее положение

Целью оценки по учебной практике является оценка:

- 1) практического опыта и умений;
- 2) профессиональных компетенций.

Оценка по учебной практике выставляется на основании протокола, коэффициента усвоения, оценочного листа, дневника практики, характеристики учебной практики обучающегося с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объем, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо филиала ГБПОУ ИО ИТАС.

4.2. Виды работ на практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.

##### 4.2.1. Учебная практика

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов	
	ПК	ПО, У
Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом.	-	У1
Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса.	ПК1, ПК2	ПО 1, У2.
Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы.	ПК1, ПК2	ПО1, У1, У2
Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины.	ПК2, ПК3 ПК4	ПО1, ПО2, У1, У2, У3, У4.
Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	ПК2, ПК3 ПК4	ПО2 У3, У4.
Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы.	ПК2, ПК3 ПК4	ПО2 У3, У4
Оценка качества готовых полуфабрикатов.	ПК4	У4
Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	-	-
Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных).	ПК2, ПК3 ПК4	ПО2, У3, У4
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	-	У4
Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	-	-

#### 4.2.2. Производственная практика

Целью оценки по производственной практике является оценка:

- 1) практического опыта и умений;
- 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по производственной практике выставляется на основании протокол, дневника практики и характеристики производственной деятельности обучающегося с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объем, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо филиала ГБПОУ ИО ИТАС.

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов	
	ПК	ПО, У
Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом.	-	- У1
Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса.	ПК2	ПО1 У2, У3
Механическая кулинарная обработка птицы.	ПК2	ПК1 У1, У2
Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины.	ПК2, ПК3, ПК4	ПО2 У3
Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	ПК2, ПК3, ПК4	ПО2 У3
Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы.	ПК2, ПК3, ПК4	ПО2 У3
Оценка качества готовых полуфабрикатов.	-	- У4
Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	-	- -
Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, жареных, тушеных, запеченных).	ПК2, ПК3, ПК4	ПО2 У3
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	-	- У4
Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	-	- -
Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных).	ПК2, ПК3, ПК4	ПО2 У3
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	-	- У4
Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	-	- -

4.3. Форма аттестационного листа  
Характеристика  
учебной деятельности обучающегося  
во время учебной практики

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся (аяся) по профессии СПО **16675. Повар**  
успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю  
ПМ . 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  
в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г  
В организации \_\_\_Кулинарный цех филиала ГБПОУ ИО  
ИТАС \_\_\_\_\_

Виды и качество выполнения работ

Виды и объемы работ, выполненные обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка
Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом.	- Соответствие определения доброкачественности мяса и домашней птицы согласно технологическим требованиям Утв. 02.01.2000 ФЗ-29;	
Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса.	- Механическая кулинарная обработка мяса, деление по сортам для кулинарного использования, соответствует технологическим требованиям ГОСТ Р 50763-95;	
Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы.	- Механическая кулинарная обработка птицы соответствует технологическим требованиям в соответствии с ГОСТом Р 50763-95;	
Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины.	- Полуфабрикаты из мяса соответствуют установленным технологическим требованиям, размерам, форме и выходу, согласно Сборнику рецептур ПОП, 2000г., и ГОСТу;	
Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	- Приготовленная котлетная масса, полуфабрикаты из котлетной массы соответствуют требованиям установленным технологическим размерам, форме и выходу, согласно Сборнику рецептур ПОП, 2000г., и ГОСТу;	
Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы.	- Полуфабрикаты из мяса и птицы соответствуют требованиям установленным технологическим размерам, форме и выходу, согласно Сборнику рецептур ПОП, 2000г., и ГОСТу;	
Оценка качества готовых полуфабрикатов.	- Соответствие качества готовых полуфабрикатов согласно технологическим требованиям согласно Утв. 02.01.2000 ФЗ-29;	

Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	- Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов соблюдены в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3.2.1324-03; - Температурный режим охлаждения, замораживания и хранения мясных полуфабрикатов соблюден согласно требованиям СанПиНа 2.3.2.1324-03;	
Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных).	- Приготовленные блюда из мяса соответствуют критериям оценки согласно технологическим правилам; - Расчет количества сырья при приготовлении блюд из мяса произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, 2000г., табл. № 27; - Оформление и подача блюд из отварного, припущенного, жареного и запеченного мяса соответствуют выходу согласно технологической карточке;	
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	- Качество готовой продукции соответствуют критериям оценки согласно Утв. 02.01.2000 ФЗ-29; - Проведение бракеража блюд из мяса в соответствии с требованиями к качеству согласно бракеражной комиссии, технологической карты, СанПиНа 2.3.1324- 03.;	
Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	- Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов соблюдены в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3.2.1324-03; - Температурный режим охлаждения, замораживания и хранения мясных полуфабрикатов соблюден согласно требованиям СанПиНа 2.3.2.1324-03;	

Дата « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации

\_\_\_\_\_

#### 4.3. Форма аттестационного листа

##### Характеристика

профессиональной деятельности обучающегося

во время производственной практики

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся (аяся) по профессии СПО **16675 Повар**  
успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  
в объеме \_\_\_ час. с « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г. по « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г

В организации \_\_\_\_\_

Виды и качество выполнения работ

Виды и объемы работ, выполненные обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка
Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом.	- Доброкачественность мяса и домашней птицы соответствует требованиям согласно ГОСТа Р 50763-95;	
Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса.	- Механическая кулинарная обработка мяса, размораживание, обмывание, обсушивание, деление по сортам для кулинарного использования, соответствует технологическому процессу согласно ГОСТ Р 50763-95 и сборнику рецептур;	
Механическая кулинарная обработка птицы.	- Обработанная птица соответствует требованиями к качеству в соответствии ГОСТам Р 50763-95;	
Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины.	- Полуфабрикаты из мяса соответствуют установленным технологическим размерам, форме и выходу, согласно Сборнику рецептур ПОП, 2000г., и ГОСТу;	
Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	- Приготовленная рубленая и котлетная масса, полуфабрикаты из массы соответствуют установленным технологическим размерам, форме и выходу, согласно Сборнику рецептур ПОП, 2000г., и ГОСТу;	
Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы.	- Полуфабрикаты из мяса и птицы соответствуют установленным технологическим размерам, форме и выходу, согласно Сборнику рецептур ПОП, 2000г., и ГОСТу;	
Оценка качества готовых полуфабрикатов.	- Качество готовой продукции соответствует, согласно критериям оценки Утв. 02.01.2000 ФЗ-29; - Проведение бракеража блюд из мяса в соответствии с требованиями к качеству согласно бракеражной комиссии, технологической карты, СанПиНа 2.3.1324- 03.;	
Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	- Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов соблюдены в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3.2.1324-03; - Температурный режим охлаждения, замораживания и хранения мясных полуфабрикатов соблюден согласно требованиям СанПиНа 2.3.2.1324-03;	
Приготовление, оформление и	- Приготовленные блюда из мяса соответствуют	

отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, жареных, тушеных, запеченных).	критериям оценки согласно технологическим правилам; - Расчет количества сырья при приготовлении блюд из мяса произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, 2000г., табл. № 27; - Оформление и подача блюд из отварного, припущенного, жареного и запеченного мяса соответствуют выходу согласно технологической карточке;	
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	- Качество готовой продукции соответствует, согласно критериям оценки Утв. 02.01.2000 ФЗ-29; - Проведение бракеража блюд из мяса в соответствии с требованиями к качеству согласно бракеражной комиссии, технологической карты, СанПиНа 2.3.1324- 03.;	
Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	- Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов соблюдены в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3.2.1324-03; - Температурный режим охлаждения, замораживания и хранения мясных полуфабрикатов соблюден согласно требованиям СанПиНа 2.3.2.1324-03;	
Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных).	- Приготовленные блюда из мяса соответствуют критериям оценки согласно технологическим правилам; - Расчет количества сырья при приготовлении блюд из мяса произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, 2000г., табл. № 27; - Оформление и подача блюд из отварного, припущенного, жареного и запеченного мяса соответствуют выходу согласно технологической карточке;	
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	- Качество готовой продукции соответствует, согласно критериям оценки Утв. 02.01.2000 ФЗ-29; - Проведение бракеража блюд из мяса в соответствии с требованиями к качеству согласно бракеражной комиссии, технологической карты, СанПиНа 2.3.1324- 03.;	
Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	- Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов соблюдены в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3.2.1324-03; - Температурный режим охлаждения, замораживания и хранения мясных полуфабрикатов соблюден согласно требованиям СанПиНа 2.3.2.1324-03;	

Дата « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_  
Подпись ответственного лица организации

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общее положение

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы по профессии СПО: 16675 Повар

Экзамен включает выполнение практической работы. Работа выполняется самостоятельно в присутствии членов комиссии. Задание предусматривает проверку одновременно нескольких компетенций в составе профессионального модуля.

Предпочтительная форма проведения – индивидуальная.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен». Необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «Вид профессиональной деятельности не освоен».

Оценочная ведомость по профессиональному модулю  
**16675 Повар**

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по профессии СПО

освоил

(а) программу профессионального модуля

ПМ. 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

В объеме \_\_ час. с «\_\_» \_\_ 20\_ г. по «\_\_» \_\_ 20\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Элементы модуля (код и наименование профессии, код практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 05. 01. Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Экзамен	
УП. 00.	Дифференцированный зачет	
ПП. 00.	Дифференцированный зачет	
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	(да / нет)
ПК.01. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	- Подготовленные полуфабрикаты из мяса и домашней птицы соответствуют установленным технологическим размерам, форме и выходу, согласно Сборнику рецептов ПОП, 2000г., и ГОСТу; - Рабочее место при подготовке мясных полуфабрикатов выполнено в соответствии с требованиями санитарно- гигиенических норм и правил СанПиНа СП № 2.3.6.1079-01; -Соответствие и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе согласно СанПиНа СП 2.3.6.1079-01; -Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования приспособлений и инвентаря соответствуют инструкциям по ОТ и ТБ;	

<p>ПК.02. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Механическая кулинарная обработка мяса, размораживание, обмывание, обсушивание, деление по сортам для кулинарного использования, соответствует технологическому процессу согласно ГОСТ Р 50763-95 и сборнику рецептур;</li> <li>- Подготовленные полуфабрикаты из мяса и домашней птицы соответствуют установленным технологическим размерам, форме и выходу, согласно Сборнику рецептур ПОП, 2000г., и ГОСТу;</li> </ul>	
<p>ПК.03. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовленные блюда из мяса соответствуют критериям оценки согласно технологическим правилам;</li> <li>- Расчет количества сырья при приготовлении блюд из мяса произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, 2000г., табл. № 27;</li> <li>- Оформление и подача блюд из отварного, припущенного, жареного и запеченного мяса соответствуют выходу согласно технологической карточке по Сборнику рецептур.</li> </ul>	
<p>ПК.04. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовленные блюда из домашней птицы соответствуют критериям оценки согласно технологическому процессу;</li> <li>- Расчет количества сырья при приготовлении блюд из домашней птицы произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, 2000г., табл. № 27;</li> <li>- Оформление и подача блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной домашней птицы, соответствуют выходу согласно технологической карточке по Сборнику рецептур.</li> </ul>	
<p>Дата «__» _____ 201_ г. Подписи членов экзаменационной комиссии</p>		

## 5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

### 5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

#### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 1

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 100 минут.

**Задание:** Приготовление бефстроганов, № 598, по третьей колонке.

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку мяса, произвести нарезку мяса, приготовить соус сметанный. Приготовить блюдо бефстроганов.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки.

#### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание – 100 минут.

Всего на экзамен - 100 минут.

Условия выполнения заданий

Задание: Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

Кулинарный цех:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- весоизмерительное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки мяса и приготовления блюда из него в достаточном количестве;
- столовая посуда для отпуска блюд из мяса.

Литература для экзаменуемых:

А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание.</p> <p>Приготовить блюдо бефстроганов</p> <p>Пользуясь технологической картой, произвести подготовку и нарезку мяса.</p> <p>Обжарить мясо.</p> <p>Приготовить соус сметанный</p> <p>Приготовить блюдо бефстроганов</p> <p>Определить качество приготовленного блюда.</p> <p>Провести бракераж и подачу готового блюда.</p>	<p>ПК.01.</p> <p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК.02.</p> <p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК.03.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК.04.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки мяса.</p> <p>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>- Расчет количества сырья при приготовлении блюда из мяса произведено согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27;</p> <p>- Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и весу согласно Сборнику рецептур технологической карты СанПиНа СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>- Закладка продуктов для приготовления блюда произведена в соответствии</p>	

		технологической карты; - Температурный режим соблюден; - Оформление и подача блюда согласно технологической карточке; - Температурный режим подачи блюда из мяса соблюден.	

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ                      Вариант 2

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 80 минут

**Задание:** Приготовление поджарки из мяса, № 599, по третьей колонке.

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку мяса, нарезать полуфабрикаты из мяса, овощи, произвести тепловую обработку поджарки. Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки.

## ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание – 80 минут

Всего на экзамен 80 минут

Условия выполнения заданий

Задание: Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

Кулинарный цех:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);

- весоизмерительное оборудование;

- инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки мяса и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;

- столовая посуда для отпуска блюд из мяса.

Литература для экзаменуемых:

А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

### Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
Задание.	ПК.01.	- Обоснованный выбор посуды,	

<p>Приготовить поджарку из мяса Пользуясь технологической картой, подготовить мясо. Нарезать на полуфабрикаты. Обжарить до готовности. Репчатый лук нашинковать и обжарить. Приготовить поджарку. Определить качество приготовленного блюда. Провести бракераж и подачу готового блюда.</p>	<p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК.02. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК.03. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК.04. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>инструмента, приспособлений, применяемого для обработки мяса. - Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, посуды, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01; - Расчет количества сырья при приготовлении поджарки из мяса произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27; - Закладка продуктов для приготовления поджарки произведена в соответствии технологической карточкой; - Тепловой режим приготовления поджарки соблюден; - Проведение бракеража поджарки из мяса в соответствии с требованиями к качеству согласно СанПиНа 2.3.1324- 03.;; - Оформление и подача поджарки из мяса выходу согласно технологии приготовления, технологической карты; -Соблюдение температуры подачи поджарки из мяса согласно правилам подачи блюд.</p>	

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 3

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

**Задание:** Птица, тушенная в соусе, № 703, по третьей колонке.

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку птицы, нарубить на порционные кусочки, приготовить соус красный основной. Произвести тепловую обработку птицы. Приготовить птицу тушенную в соусе.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

Кулинарный цех:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- весоизмерительное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки мяса и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;
- столовая посуда для отпуска блюд из мяса.

Литература для экзаменуемых:

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки:

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание. Приготовить курицу, тушенную в соусе.</p> <p>Пользуясь технологической картой, подготовить порционные кусочки птицы.</p> <p>Приготовить соус красный Тушить курицу в соусе</p> <p>Определить качество приготовленного блюда. Произвести бракераж и подачу готового блюда.</p>	<p>ПК.01. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК.02. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК.03. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК.04. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>-Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки рыбы.</p> <p>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>- Кулинарная обработка мяса птицы соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</p> <p>- Расчет количества сырья при приготовлении курицы в соусе согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27;</p> <p>- Приготовление птицы в соусе соответствует технологии приготовления согласно технологической карты;</p> <p>- Тепловой режим приготовления птицы в соусе соблюден;</p> <p>- Оформление и подача птицы тушенной в соусе соответствует выходу согласно технологической карты;</p> <p>- Проведение бракеража в соответствии с требованиями к качеству согласно СанПина 2.3.1324- 03.;</p> <p>- Оформление и подача тефтелей из рыбы соответствуют выходу согласно технологической карты;</p> <p>-Соблюдение температуры подачи согласно правилам подачи блюд</p>	

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

**Задание:** приготовление жаркого по-домашнему, № 631, по третьей колонке.

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку мяса, овощей. Приготовить порционные кусочки мяса, овощи, обжарить. Приготовить жаркое по-домашнему.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

## ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

Кулинарный цех:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- весоизмерительное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь в достаточном количестве;
- столовая посуда для отпуска блюд.

Литература для экзаменуемых:

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
Задание. Приготовить жаркое по-домашнему. Пользуясь технологической картой подготовить кусочки мяса, обжарить. Подготовить и нарезать овощи, обжарить. Соединить продукты, тушить. Определить качество приготовленного блюда.	ПК.01. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК.02. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из	- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, нарезке мяса. - Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01; - Расчет количества сырья при приготовлении жаркого по-домашнему произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27;	

Провести бракераж, подачу блюда	мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК.03. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК.04. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	- Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и количеству согласно технологии приготовления, технологической карты СанПина СП 2.3.6.1079-01; - Проведение бракеража жаркого по-домашнему соответствует требованиями к качеству согласно СанПина 2.3.1324- 03.; - Оформление и подача соответствует выходу согласно технологической карты; .	
---------------------------------	--	---	--

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 5

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут

**Задание:** Котлеты рубленые из птицы, № 732, по третьей колонке.

Пользуясь технологической картой выполнить приготовление котлетной массы, произвести формование котлет, подготовить белую панировку. Произвести панирование котлет. Тепловую обработку котлет.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание № 1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

Кулинарный цех:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь в достаточном количестве;
- столовая посуда для отпуска блюд.

Литература для экзаменующихся:

1.А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание. Приготовить котлеты рубленые из птицы. Пользуясь технологической картой, приготовить котлетную массу. Приготовить белую панировку. Произвести панирование. Произвести тепловую обработку. Определить качество приготовленного блюда. Провести бракераж готового блюда.</p>	<p>ПК.01. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК.02. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК.03. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК.04. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для приготовления котлет рубленых. - Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01; - Расчет количества сырья при приготовлении блюда произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27; - Приготовленные полуфабрикаты из птицы соответствуют форме, размерам и весу согласно технологической карты СанПина СП 2.3.6.1079-01; Нарезанный лук соответствует форме согласно технологическим правилам. - Закладка продуктов для блюда из птицы произведена в соответствии технологической карты; - Проведение бракеража готовых котлет рубленых в соответствии с требованиями к качеству согласно СанПина 2.3.1324- 03.; - Оформление и подача котлет рубленых соответствуют выходу согласно технологической карты;</p>	

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут

**Задание:** приготовление гуляша, № 632, по третьей колонке.

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясо обжарить, подготовить и обжарить лук, приготовить мучную пассеровку. Приготовить тесто гуляш.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки.  
Произвести подачу блюда.

#### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

##### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

Кулинарный цех:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);

- весоизмерительное оборудование;

- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;

- столовая посуда для отпуска блюд.

Литература для экзаменуемых:

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание. Приготовить гуляш. Пользуясь технологической картой, приготовить полуфабрикаты из мяса. Подготовить, нарезать и обжарить лук. Приготовить мучную пассеровку Приготовить гуляш. Определить качество приготовленного блюда. Провести бракераж и подачу готового блюда.</p>	<p>ПК.01. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК.02. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК.03. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК.04. Готовить и оформлять простые</p>	<p>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки мяса. - Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01; - Расчет количества сырья при приготовлении блюда гуляш произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27; - Приготовленные жареные овощи соответствуют форме, размерам и весу согласно технологической карты согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01; - Закладка продуктов для блюда из мяса произведена в соответствии технологической карты; - Проведение бракеража в соответствии технологическим требованиями согласно СанПина</p>	

	блюда из домашней птицы.	2.3.1324- 03.; - Оформление и подача блюда из мяса соответствуют выходу согласно технологической карты; -Соблюдение температуры подачи соответствует правилам подачи блюд.	
--	--------------------------	--	--

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 7

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

**Задание:** приготовление тефтелей, 668, по третьей колонке.

Пользуясь технологической картой приготовить котлетную массу, подготовить рис, лук репчатый, приготовить полуфабрикаты из котлетной массы. Приготовить соус красный. Произвести тепловую обработку тефтелей. Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание №1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

Кулинарный цех:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для отпуска блюд.

Литература для экзаменуемых:

1.А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
Задание.	ПК.01.	- Обоснованный выбор посуды,	

<p>Приготовить тефтели.</p> <p>Пользуясь технологической картой приготовить котлетную массу из мяса</p> <p>Подготовить рис, лук пассерованный.</p> <p>Подготовить полуфабрикаты из котлетной массы</p> <p>Приготовить соус красный</p> <p>Произвести тепловую обработку.</p> <p>Определить качество приготовленного блюда.</p> <p>Провести бракераж, подачу блюда.</p>	<p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК.02.</p> <p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК.03.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК.04.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки мяса.</p> <p>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>- Расчет количества сырья при приготовлении тефтелей произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27;</p> <p>- Закладка продуктов для приготовления котлетной массы произведена в соответствии технологической карты по Сборнику рецептур.</p> <p>- Котлетная масса соответствует технологическим требованиям, соответствуют форме, размерам и весу согласно технологической карты и требованиям СанПина СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>- Проведение бракеража соответствует требованиями к качеству согласно СанПина 2.3.1324- 03.;</p> <p>- Оформление и подача соответствует выходу согласно технологической карты;</p> <p>-Соблюдение температуры подачи согласно правилам подачи блюд..</p>	
--	---	---	--

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

Вариант 8

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

**Задание:** приготовление картофельной запеканки с мясом, № 680, по третьей колонке.

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку фарша, овощей. Приготовить котлетную массу, обжарить, лук нарезать, обжарить. Подготовить картофель, отварить, протереть. Уложить слоями на сковороду. Произвести тепловую обработку картофельной запеканки.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**Инструкция**

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

Кулинарный цех:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для отпуска блюд.

Литература для экзаменуемых:

А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

#### Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание. Приготовить картофельную запеканку с мясом Пользуясь технологической картой, приготовить котлетную массу. Приготовить картофельную массу.  Приготовить картофельную запеканку с мясом  Определить качество приготовленного блюда, провести бракераж, подачу блюда</p>	<p>ПК.01. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК.02. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК.03. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК.04. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки мяса. - Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01; - Приготовление котлетной массы соответствует технологии приготовления согласно технологической карты. - Расчет количества сырья при приготовлении запеканки картофельной с мясом произведено согласно, Сборнику рецептов ПОП, табл. № 27; - Приготовленная картофельная масса соответствует требованиям технологической карты СанПина СП 2.3.6.1079-01; - Проведение бракеража запеканки соответствует требованиями к качеству</p>	

		согласно СанПиНа 2.3.1324-03.; - Оформление и подача запеканки картофельной с мясом соответствует выходу согласно технологической карты;	

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 9

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

**Задание:** приготовление азу, № 637, по третьей колонке.

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку мяса, овощей. Произвести нарезку мяса, овощей. Приготовить мучную пассеровку. Произвести тепловую обработку азу..

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки.

Произвести подачу готового блюда.

### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

Кулинарный цех:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);

- весоизмерительное оборудование;

- инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки мяса и приготовления блюд в достаточном количестве;

- столовая посуда для отпуска блюд.

Литература для экзаменуемых:

А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ип.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
Задание. Приготовить азу Пользуясь технологической картой, подготовить	ПК.01. Производить подготовку полуфабрикатов из	- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки мяса.	

<p>порционные кусочки мяса, овощей.</p> <p>Произвести тепловую обработку мяса, овощей.</p> <p>Пользуясь технологической картой, приготовить блюдо азу..</p> <p>Определить качество приготовленного блюда.</p> <p>Провести бракераж, подачу блюда.</p>	<p>мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК.02.</p> <p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов и домашней птицы.</p> <p>ПК.03.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК.04.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>- Кулинарная обработка мяса соответствует требованиям к качеству ГОСТа Р 50763-95;</p> <p>- Расчет количества сырья при приготовлении азу согласно Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27;</p> <p>- Закладка продуктов для приготовления азу произведена в соответствии технологической карты;</p> <p>- Проведение бракеража блюда азу соответствует требованиям к качеству согласно СанПиНа 2.3.1324-03.;</p> <p>- Оформление и подача блюда азу соответствует выходу согласно технологической карты;</p> <p>-Соблюдение температуры подачи блюда азу соответствует правилам подачи блюд.</p>	
---	--	--	--

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

## Вариант 10

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 60 минут.

**Задание:** приготовление бифштекса с яйцом, № 655, по третьей колонке.

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку рубленой массы,. Произвести формование полуфабриката, приготовление яичницы глазуньи. Произвести тепловую обработку полуфабриката.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 60 минут

Всего на экзамен 60 минут

Условия выполнения заданий

Задание №1. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

Кулинарный цех:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь в достаточном количестве;
- столовая посуда для отпуска блюд.

Литература для экзаменующихся:

А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

**Показатели оценки**

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание. Приготовить бифштекс с яйцом. Пользуясь технологической картой, подготовить рубленую массу. Сформовать полуфабрикаты. Приготовить яичницу глазунью. Произвести тепловую обработку. Определить качество приготовленного блюда. Провести бракераж, подачу блюда</p>	<p>ПК.01. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК.02. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК.03. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК.04. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, мяса. -- Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01; - Приготовленная рубленая масса соответствует технологическим требованиям согласно Сборнику рецептов; . - Расчет количества сырья при приготовлении рубленой массы произведен согласно, Сборнику рецептов ПОП, табл. № 27; - Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и весу согласно технологической карты согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01; - Приготовленная яичница глазунья соответствует критериям оценки - Проведение бракеража готовых блюд соответствует требованиями к качеству согласно СанПина 2.3.1324- 03.; - Оформление и подача бифштекса с яйцом соответствует выходу согласно технологической карты;</p>	

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 80 минут.

**Задание:** приготовление плова, № 642, по третьей колонке.

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из мяса. Подготовить рисовую крупу, овощи. Произвести тепловую обработку мяса. Приготовить плов. Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 80 минут

Всего на экзамен 80 минут

Условия выполнения заданий

Задание Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

Кулинарный цех:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- весоизмерительное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь в достаточном количестве;
- столовая посуда для отпуска блюд.

Литература для экзаменуемых:

А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
Задание. Приготовить плов Пользуясь технологической картой, приготовить полуфабрикаты из мяса. Произвести тепловую обработку мяса. Произвести тепловую обработку овощей, рисовой крупы. Определить качество	ПК.01. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК.02. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки мяса. - Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01; - Кулинарная обработка мяса соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95; - Расчет количества сырья при	

<p>приготовленного блюда, провести бракераж, подачу блюда</p>	<p>ПК.03. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК.04. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>приготовлении плова произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27; - Приготовленное блюдо плов соответствует технологическим требованиям согласно технологической карты Сборника рецептур - Закладка продуктов произведена в соответствии технологической карты; - Проведение бракеража плова соответствует требованиями к качеству согласно СанПиНа 2.3.1324- 03.; - Оформление и подача рыбы плова соответствует выходу согласно технологической карты;  - Организация собственной деятельности и способов ее достижений выбрана с учетом руководителя; - Методы и способы решения профессиональных задач выбраны исходя из цели определенных руководителем; - Лабораторные и практические работы, задания учебной и производственной практики выполнены в соответствии с технологическим процессом;</p>	
---	---	--	--

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 12

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 80 минут.

**Задание:** макаронник с мясом, № 681, по третьей колонке.

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку котлетной массы Приготовить макароны отварные. Произвести тепловую обработку макаронника с мясом.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

## Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 80 минут

Всего на экзамен 80 минут

Условия выполнения заданий

Задание. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

Кулинарный цех:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь в достаточном количестве;
- столовая посуда для отпуска блюд.

Литература для экзаменующихся:

А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ип.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
Задание: Приготовление макаронника с мясом. Пользуясь технологической картой, приготовить котлетную массу. Приготовить макароны.  Произвести тепловую обработку макаронника с мясом.  Определить качество приготовленного блюда. Провести бракераж, подачу блюда	ПК.01. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК.02. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК.03. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК.04. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки рыбы. - Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01; - Кулинарная обработка мяса соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95; - Расчет количества сырья при приготовлении макаронника с мясом произведен согласно, Сборнику рецептов ПОП, табл. № 27; - Приготовленная котлетная масса соответствует технологии приготовления согласно технологическому процессу - Закладка продуктов произведена согласно технологической карты; - Приготовленный макаронник с мясом соответствует	

		технологическим требованиям; - Проведение бракеража макаронника с мясом соответствует требованиям к качеству согласно СанПиНа 2.3.1324- 03.; - Оформление и подача соответствует выходу согласно технологической карты; -Соблюдение температуры подачи соответствуют правилам подачи блюд.	
--	--	---	--

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 13

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 120 минут.

**Задание:** приготовление солянки сборной мясной, № 684, по третьей колонке.

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из мясных продуктов. Приготовить красный соус. Подготовить овощи. Произвести тепловую обработку солянку. Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

#### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание – 120 минут

Всего на экзамен 120 минут

Условия выполнения заданий

Задание. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

#### Оборудование:

#### Кулинарный цех:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- весоизмерительное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь в достаточном количестве;
- столовая посуда для отпуска блюд.

#### Литература для экзаменуемых:

А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

#### Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
Задание.	ПК.01.	- Обоснованный выбор посуды,	

<p>Приготовить солянку сборную мясную</p> <p>Пользуясь технологической картой, приготовить полуфабрикаты из мясных продуктов.</p> <p>Приготовить красный соус.</p> <p>Подготовить овощи.</p> <p>Произвести тепловую обработку солянки сборной мясной.</p> <p>Определить качество приготовленного блюда</p> <p>Провести бракераж, подачу блюда</p>	<p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК.02.</p> <p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК.03.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК.04.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки мясных продуктов -</p> <p>Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>- Кулинарная обработка Мясных продуктов соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95;</p> <p>- Расчет количества сырья при приготовлении солянки сборной мясной произведен согласно, Сборнику рецептов ПОП, табл. № 27;</p> <p>- Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и весу согласно технологической карты согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>- Приготовленный красный соус соответствует технологии приготовления согласно технологической карточке</p> <p>- Закладка продуктов для произведена в соответствии технологической карты;</p> <p>- Проведение бракеража солянки мясной соответствует требованиями к качеству согласно СанПина 2.3.1324- 03.;</p> <p>- Оформление и подача солянки мясной соответствует выходу согласно технологической карты;</p> <p>-Соблюдение температуры подачи солянки сборной мясной согласно правилам подачи блюд.</p>	
---	--	---	--

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 14

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 80 минут.

**Задание:** птица жареная, № 712, по третьей колонке.

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из мяса птицы. Подготовить порционные кусочки птицы. Подготовить овощи. Произвести тепловую обработку птицы жареной.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки.  
Произвести подачу готового блюда.

### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание №1 – 80 минут

Всего на экзамен 80 минут

Условия выполнения заданий

Задание. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

#### Оборудование:

Кулинарный цех:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- весоизмерительное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для в достаточном количестве;
- столовая посуда для отпуска блюд.

Литература для экзаменуемых:

А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

#### Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание. Приготовить птицу жареную. Пользуясь технологической картой, приготовить полуфабрикаты из курицы.</p> <p>Подготовить птицу. Произвести тепловую обработку блюда птица жареная Определить качество приготовленного блюда Провести бракераж, подачу блюда</p>	<p>ПК.01. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов из домашней птицы. ПК.02. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК.03. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК.04. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, мяса из птицы - Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01; - Кулинарная обработка птицы соответствует требованиями к качеству ГОСТа Р 50763-95; - Расчет количества сырья при приготовлении птицы жареной произведено согласно, Сборнику рецептов ПОП, табл. № 27; - Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и весу согласно технологической карты согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01;</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовленные куски соответствуют технологии приготовления согласно СанПина СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>- Закладка продуктов для блюда птица по-домашнему произведена в соответствии технологической карты;</li> <li>- Проведение бракеража соответствует требованиями к качеству согласно СанПина 2.3.1324- 03.;</li> <li>- Оформление и подача соответствует выходу согласно технологической карты;</li> </ul>	
--	--	---	--

#### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 15

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебной и справочной литературой, Internet, оборудованием, инструментами, приспособлениями, плакатами, таблицами.

Время выполнения задания – 100 минут.

**Задание:** приготовление рагу из птицы, № 702, по третьей колонке.

Пользуясь технологической картой выполнить подготовку полуфабрикатов из птицы. Произвести подготовку порционных кусков мяса. Подготовить овощи, мучную пассеровку.. Произвести тепловую обработку рагу из птицы.

Определить качество готового блюда, провести бракераж согласно критериям оценки. Произвести подачу готового блюда.

##### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

##### Инструкция

Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание – 100 минут

Всего на экзамен 100 минут

Условия выполнения заданий

Задание. Работа выполняется в кулинарном цехе. Экзамен проводится по подгруппам в количестве 13 человек.

Работы выполняются самостоятельно в присутствии членов экзаменационной комиссии, задание предусматривает проверку освоения нескольких компетенций.

Оборудование:

Кулинарный цех:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- весоизмерительное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь в достаточном количестве;
- столовая посуда для отпуска блюд.

Литература для экзаменуемых:

А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: А.С.К., 2000. – 656 с.: ил.

Показатели оценки

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (да\нет)
<p>Задание. Приготовить рагу из птицы Пользуясь технологической картой, приготовить полуфабрикаты из птицы. Подготовить овощи. Подготовить мучную пассеровку Произвести тепловую обработку блюда рагу из птицы. Определить качество приготовленного блюда. Произвести бракераж, подачу блюда</p>	<p>ПК.01. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК.02. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК.03. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК.04. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> <p>ПК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<p>- Обоснованный выбор посуды, инструмента, приспособлений, применяемого для обработки, разделки птицы. - Рациональное размещение на рабочем столе инструмента, сырья выполнено верно в соответствии СП 2.3.6.1079-01; - Кулинарная обработка птицы соответствует требованиям к качеству ГОСТа Р 50763-95; - Расчет количества сырья при приготовлении рагу из птицы произведен согласно, Сборнику рецептур ПОП, табл. № 27; - Приготовленные полуфабрикаты соответствуют форме, размерам и весу согласно технологической карты согласно СанПиНа СП 2.3.6.1079-01; - Закладка продуктов для приготовления блюда рагу из птицы произведена в соответствии технологической карты; - Проведение бракеража рагу из птицы соответствует требованиям к качеству согласно СанПиНа 2.3.1324- 03.; - Оформление и подача рагу из птицы соответствует выходу согласно технологической карты; -Соблюдение температуры подачи рагу из птицы согласно правилам подачи блюд.</p>	

### 5.3.1. Проверяемые результаты обучения

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г, ШЕЛЕХОВЕ

Методические рекомендации по составлению конспектов для  
обучающихся по профессии СПО 16675 Повар

Шелехов, 2018г.

**Методические рекомендации по составлению конспектов для обучающихся, по профессии 16675 Повар, кондитер.** Содержат требования, методические указания к выполнению лабораторных работ на основании профессионального стандарта .

**Организация –разработчик:** Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» в г. Шелехове.

**Разработчики:** Токар Наталия Васильевна, преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории, Филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове.

Методические рекомендации одобрены на заседании  
предметно- цикловой комиссии сферы общественного питания  
Протокол № от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / Н.В. Токар/

## Содержание

1. Самостоятельная работа, как важнейшая форма учебного процесса	3
2. Конспект и правила его составления	3
3. Памятка для составления конспекта	4
4. Оформление конспекта	5
5. Критерии оценки конспектов	5

## 1. Самостоятельная работа как важнейшая форма учебного процесса

Система профессионального обучения в соответствии с требованиями ФГОС подразумевает большую самостоятельность обучающихся/студентов в планировании и организации своей деятельности. Поэтому для полного освоения профессиональных и общих компетенций при изучении профессиональных модулей, обучающимся, студентам необходимо заниматься внеаудиторной самостоятельной работой в течение учебного года. Вопросы и задания на самостоятельную работу определяются преподавателем и охватывают учебный материал, который не рассматривается на аудиторных занятиях.

Основными видами самостоятельной работы обучающихся/студентов являются:

1. Формирование конспекта лекций на базе рекомендованной преподавателем учебной литературы, включая информационные образовательные ресурсы (электронные учебники, электронные библиотеки);
2. Написание рефератов, докладов, сообщений;
3. Подготовка к семинарам и лабораторным работам, их оформление;
4. Выполнение домашних заданий в виде составления схем технологического процесса приготовления блюд, изделий, таблиц, расчета технологических карточек блюд и изделий.

### 2. Конспект и правила его составления

**Конспект** – это краткая письменная запись содержания статьи, книги, лекции, предназначенные для последующего восстановления информации с различной степенью полноты.

В конспект включаются не только основные положения, но и доводы, их обосновывающие, конкретные факты и примеры, но без их подробного описания.

Конспектирование может осуществляться тремя способами:

- цитирование (полное или частичное) основных положений текста;
- передача основных мыслей текста «своими словами»;
- смешанный вариант.

Все варианты предполагают использование сокращений.

При написании конспекта по теме рекомендуется следующая последовательность:

1. проанализировать содержание каждого фрагмента текста, выделяя относительно самостоятельные по смыслу
2. выделить из каждой части основную информацию, убрав избыточную;
3. записать всю важную для последующего восстановления информацию своими словами или цитируя, используя сокращения.

Разделяют четыре вида конспектов:

- *текстуальный*
- *плановый*
- *свободный*
- *тематический*.

**Текстуальный** (самый простой) состоит из отдельных авторских цитат. Необходимо только умение выделять фразы, несущие основную смысловую нагрузку.

Это прекрасный источник дословных высказываний автора и приводимых им фактов. Текстуальный конспект используется длительное время. *Недостаток*: не активизирует резко внимание и память.

**Плановый** – это конспект отдельных фрагментов материала, соответствующих названиям пунктов предварительно разработанного плана. Он учит последовательно и четко

излагать свои мысли, работать над книгой, обобщая содержание ее в формулировках плана. Такой конспект краток, прост и ясен по своей форме. Это делает его незаменимым пособием при быстрой подготовке доклада, выступления.

*Недостаток:* по прошествии времени с момента написания трудно восстановить в памяти содержание источника.

**Свободный** конспект – индивидуальное изложение текста, т.е. отражает авторские мысли через ваше собственное видение. Требуется детальная проработка текста.

Свободный конспект представляет собой сочетание выписок, цитат, иногда тезисов, часть его текста может быть снабжена планом. Это наиболее полноценный вид конспекта.

**Тематический конспект** – изложение информации по одной теме из нескольких источников. Специфика этого конспекта в том, что, разрабатывая определенную тему по ряду источников, он может не отображать содержания каждого из используемых произведений в целом. Составление тематического конспекта учит работать над темой, всесторонне обдумывая ее, анализируя различные точки зрения на один и тот же вопрос

Таким образом, этот конспект облегчает работу над темой при условии использования нескольких источников.

### **3.Памятка для составления конспекта**

1. Определите цель составления конспекта.
2. Записать название конспектируемой темы.
3. Осмыслить основное содержание текста, дважды прочитав его.
4. Читая изучаемый материал в первый раз, подразделяйте его на основные смысловые части, выделяйте главные мысли, выводы.
5. Для составления конспекта составьте план текста – основу конспекта, сформулируйте его пункты и определите, что именно следует включить в конспект для раскрытия каждого из них.
6. Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко изложите своими словами или приводите в виде цитат, включая конкретные факты и примеры.
7. Составляя конспект, можно отдельные слова и целые предложения писать сокращенно, выписывать только ключевые слова, применять условные обозначения.
8. Чтобы форма конспекта как можно более наглядно отражала его содержание, располагайте абзацы "ступеньками" подобно пунктам и подпунктам плана, применяйте разнообразные способы подчеркивания, используйте карандаши и ручки разного цвета.

### **4.Оформление конспекта**

1. Конспектируя, оставьте место (широкие поля) для дополнений, заметок, записи незнакомых терминов и имен, требующих разъяснений.
2. Применять определенную систему подчеркивания, сокращений, условных обозначений.
3. Соблюдать правила цитирования - цитату заключать в кавычки, давать ссылку на источник с указанием страницы.
4. Выделять красную строку, абзац.

### **5. Критерии оценки конспектов**

**Оценка "5" выставляется в том случае, если:**

-содержание работы соответствует выбранной теме;

- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер;
- тема раскрыта глубоко, материал изложен логично;
- указана литература, либо ссылка на сайт

**Оценка "4" выставляется в том случае, если**

содержание работы соответствует выбранной теме;

- работа актуальна, выполнена самостоятельно;
- тема раскрыта с небольшими замечаниями, материал изложен логично;
- составлена библиография

**Оценка "3" выставляется в том случае, если:**

содержание работы соответствует выбранной теме;

- работа актуальна, выполнена самостоятельно, но с ошибками;
- тема раскрыта не полностью, нарушена логика изложения;
- составлена библиография

**Оценка "2" выставляется в том случае, если:**

содержание работы не соответствует выбранной теме;

- работа актуальна, выполнена самостоятельно, но с ошибками;
- тема раскрыта не полностью, нарушена логика изложения;
- не составлена библиография

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО О ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ АРХИТЕКТУРЫ И СТРОИТЕЛЬСТВА» В Г. ШЕЛЕХОВЕ

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

по выполнению лабораторных работ и практических занятий  
для обучающихся по профессии СПО 16675 Повар

2018 г

Методические указания по выполнению лабораторных работ и практических занятий для обучающихся, по профессии 16675 Повар. Содержат требования, методические указания к выполнению лабораторных работ на основании профессионального стандарта.

**Организация – разработчик:** Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум архитектуры и строительства» в г. Шелехове.

**Разработчики:** Токар Наталия Васильевна, преподаватель специальных дисциплин, высшей квалификационной категории Филиала ГБПОУ ИО ИТАС в г. Шелехове. Методические указания одобрены на заседании предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания  
Протокол № от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / Н.В. Токар/

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Методические указания по выполнению практических занятий и лабораторных работ предназначены для обучающихся по профессии 16675 Повар. Лабораторная работа и практические занятия являются завершающим этапом изучения темы, раздела.

Методические указания разработаны с целью помощи обучающимся при выполнении работы и оформлении отчета.

1.2. Лабораторные работы и практические занятия относятся к основным видам

ученых занятий. Направленные на подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений, они составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки.

1.3. В процессе лабораторной работы или практического занятия как видов учебных занятий обучающиеся выполняют одно или несколько заданий под руководством преподавателя в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины или профессионального модуля.

1.4. Выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплин математического и общего естественнонаучного, общепрофессионального и специального циклов;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.;
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

## **2. ПЛАНИРОВАНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

2.1. На практических занятиях обучающиеся овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе письменной экзаменационной работе и технологической и производственной (профессиональной) практики, изучения профессиональных модулей.

Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения, формируются профессиональные компетенции.

2.2. Содержание лабораторных работ и практических занятий фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин и профессиональных модулей в разделе «Содержание учебной дисциплины».

2.3. Состав заданий для лабораторной работы или практического занятия должен быть спланирован с расчетом, чтобы за отведенное время они могли быть выполнены качественно большинством обучающихся.

## **3. ВЫПОЛНЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

3.1. Лабораторная работа как вид учебного занятия проводится в цехе. Продолжительность - не менее 2-х академических часов.

Перед выполнением лабораторной работы проводится инструктаж преподавателем и по окончании работ обсуждение итогов.

3.2. Практическое занятие проводится в учебных кабинетах.

Продолжительность занятия - не менее 2х академических часов.

Необходимыми структурными элементами практического занятия, помимо самостоятельной деятельности обучающихся, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также анализ и оценка выполненных работ и степени овладения студентами запланированными умениями.

3.3.Выполнению лабораторных работ и практических занятий предшествует проверка знаний обучающихся - их теоретической готовности к выполнению задания.

3.4. Целесообразно применение рабочих тетрадей по учебной дисциплине или профессиональному модулю.

К выполнению работ допускаются обучающиеся :

- прошедшие инструктаж по технике безопасности;
- имеющие тетради для практических занятий;
- ознакомившиеся с целью и порядком выполнения работы;
- изучившие теоретический материал, относящийся к выполняемой работе, по рекомендуемым учебным пособиям, конспекту лекций.

Обучающийся, не освоивший теоретический материал, к выполнению работы не допускается.

#### **4.                  ОФОРМЛЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

4.1. Работа считается законченной после выполнения отчета по обработке данных.

Отчет по лабораторным работам и практическим занятиям оформляются в виде таблиц, схем, структур, рисунков расчетов технологических карточек, сравнительного анализа, решения конкретных производственных задач и ситуаций и т.д. Целесообразно применение тетрадей для практических занятий и лабораторных работ.

Отчет по практическим занятиям должен содержать:

- тему и цель работы, ход работы;
- оборудование, материалы и образцы;
- схемы, таблицы;

Минимум знаний, необходимых для защиты практических работ, отражают контрольные вопросы в конце работы.

4.2. При неправильных результатах работа должна быть переделана.

Обучающийся, не выполнивший практическое задание, должен в двухнедельный срок с разрешения преподавателя и по согласованию с учебной частью выполнить ее в дни консультаций.

4.3. Оценки за выполнение практических занятий выставляться по пятибалльной системе и учитываться как показатели текущей успеваемости обучающегося.

4.4. Критерии оценки выполнения работы:

- «5» - работа выполнена полностью и правильно; сделаны правильные выводы;
- «4» - работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок исправленных самостоятельно по требованию преподавателя;
- «3» - работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка;
- «2»: -допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.