

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 03.05.2024 13:06:04
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3

к основной профессиональной образовательной программе
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения **очная**

Год начала подготовки – 2024

Краснодар 2023

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин поварского и
кондитерского дела

Протокол № 2
от 04 апреля 2023 г.

Председатель предметно-цикловой
комиссии



Подпись Инициалы Фамилия

Н.С. Грушина

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело

Начальник отдела СПО



Подпись Инициалы Фамилия

С.А. Марковская

Составитель (автор): Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент:

Сорокина Л.В., зам. начальника ОСПО Краснодарского
филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Дарчиева К. Ю., директор ООО «Источник вкуса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1 Область применения рабочей программы.....	4
1.2 Место в структуре основной профессиональной образовательной программы. Количество часов на освоение профессионального модуля.....	4
1.3 Цель и задачи, результаты освоения профессионального модуля.....	5
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	11
2.1 Программа экзамена по модулю.....	11
2.2 Критерии оценки.....	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер») направлена на обеспечение освоения обучающимися основного вида деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер»).

1.2 Место в структуре основной профессиональной образовательной программы. Количество часов на освоение профессионального модуля

Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер») является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарно, часов	Объем времени, отведенный на освоение профессионального модуля								
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Практика в форме практической подготовки	Промежуточная аттестация, часов	Самостоятельная работа обучающегося, часов
			Всего часов	В том числе				Консультации, часов			
				Лекции	Практические занятия, всего	Лаб.заяния, всего	в том числе в форме практической подготовки				
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13-ЛР17	ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	152	144		144		144			8	
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13-ЛР17	Учебная практика	72							72		

ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13-ЛР17	Производственная практика	72						72		
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР13-ЛР17	Квалификационный экзамен*	8							8	
	<i>Всего:</i>	<i>304</i>	<i>144</i>		<i>144</i>		<i>144</i>		<i>144</i>	<i>8</i>

1.3. Цель и задачи, результаты освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен освоить основной вид деятельности, целью которого является организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных кулинарных изделий, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

иметь практический опыт в:

- обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- приготовлении (подготовке) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовке сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовлении супов и соусов массового спроса;
- приготовлении основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовке гастрономических продуктов;
- приготовлении и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовлении основных сладких блюд и напитков;
- приготовлении основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

уметь:

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы,

макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;

- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
- оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- правила проведения бракеража готовой продукции;
- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;
- температуру подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,

правила их безопасного использования.

Код формируемых компетенций	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

С целью формирования личности и воспитания обучающихся МДК предусматривает формирование личностных результатов (ЛР) обучения и воспитания:

Код формируемых компетенций	Наименование результата обучения
ЛР13	Умеющий применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а так же соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
ЛР14	Знающий правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а так же соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
ЛР15	Умеющий управлять изменениями в мире труда и профессий
ЛР16	Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий
ЛР17	Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе

Перечень нормативных правовых документов, основной и дополни

а) основная литература

1. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи: учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск: РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763>

б) дополнительная литература

2. Мошков, В.И., Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарий продукции»: учебник / В.И. Мошков. — Москва: Русайнс, 2021. — 79 с. — ISBN 978-5-4365-5260-6. — <https://book.ru/book/936946>

Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК

Информационные справочные системы:

www.consultant.ru — Справочная правовая система «Консультант Плюс».

Поисковые системы:

Yandex, Google, Rambler, Yahoo

Список лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

Программное обеспечение:

Desktop School ALNGLicSAPkMVL ESETNOD32 Antivirus Business Edition

1С: Предприятие 8.3

Консультант Плюс

Свободно распространяемое программное обеспечение: NVDA, MyTest Google
Chrome, Mozilla Firefox, Adobe Acrobat Reader DC

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Программа экзамена по модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер»)

Программа экзамена по модулю по профессии 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного 09.12.2016 № 1565.

Цель экзамена по модулю – оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций по результатам теоретического обучения и учебной и производственной практики, а также расширение круга формируемых у обучающихся умений и навыков самостоятельной работы.

Содержание экзамена по модулю

Экзамен модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер» проводится в соответствии с разработанными индивидуальными практическими заданиями для оценки уровня освоения вида деятельности в целом.

Задания для экзамена по модулю следующего вида:

Содержание заданий максимально приближено к ситуации профессиональной деятельности.

Задания носят практико-ориентированный характер и согласовываются с представителями работодателя.

К экзамену по модулю допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности.

Сдача экзамена по модулю проводится на заседаниях аттестационной комиссии и оформляется протоколом.

Аттестационная комиссия формируется из представителей работодателя и преподавателей института.

Результаты экзамена по модулю определяются решением аттестационной комиссии «Вид деятельности освоен / не освоен» с указанием уровня освоения: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются студентам по окончании экзамена по модулю. Положительные результаты заносятся в протокол и зачетную книжку обучающегося.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР»

1. Классификация супов, бульонов.
2. Приготовление блюд из жареного мяса крупным и порционными кусками, их оформление и отпуск.
3. Приготовление мелкокускового жареного мяса бефстроганов, поджарки, шашлыка их оформление и подача.

4. Варка рыбы, подбор гарниров и соусов к ней.
5. Жарение рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.
6. Приготовление и отпуск блюд из отварных макаронных изделий.
7. Варка бульонов для первых блюд классификация супов, значение их в питании.
8. Ассортимент и приготовление борщей из свежей и квашеной капусты, их отпуск.
9. Ассортимент рассольников, солянок, технология приготовления, отпуск, требования к качеству.
10. Ассортимент и приготовление супов с крупами и супов с макаронными изделиями и бобами.
11. Ассортимент и приготовление супов картофельных с домашней лапшой и с фрикадельками, их оформление и отпуск.
12. Ассортимент и приготовление солянок.
13. Ассортимент и приготовление сладких супов.
14. Приготовление основного красного соуса и его производных (ассортимент), и использование.
15. Классификация соусов, приготовление мучных пассировок.
16. Приготовление соуса молочного, сладкого и производных.
17. Варка рассыпчатых каш, их использование, отпуск.
18. Блюда из отварных овощей. Приготовление, оформление отпуск.
19. Приготовление соуса молочного, сладкого и производных.
20. Блюда из отварных овощей. Приготовление, оформление отпуск.
21. Приготовление гарниров из овощей, их назначение.
22. Варка вязких каш, их назначение, отпуск.
23. Приготовление сметанных соусов, их назначение.
24. Приготовление блюд из макаронных изделий. Варка макаронных изделий двумя способами.
25. Приготовление блюд из грибов.
26. Приготовление припущенных рыбных блюд. Ассортимент, технология приготовления.
27. Приготовление запеченных рыбных блюд. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск, правила подачи.
28. Жарение рыбы во фритюре, приготовление, оформление, отпуск блюд.
29. Блюда из рыбной котлетной массы. Приготовление, оформление, отпуск блюд.
30. Блюда из морепродуктов. Приготовление, оформление, отпуск блюд.
31. Варка мясных продуктов. Подбор гарниров и соусов к мясу.
32. Приготовления запеченных мясных блюд: ассортимент, технология приготовления.
33. Приготовление жареных блюд из мясной рубленой массы, их подача.
34. Приготовление блюд из субпродуктов: ассортимент, технология приготовления.
35. Приготовление блюд из птиц и дичи: ассортимент, технология приготовления.
36. Варка бульонов: костного, мясо-костного, их назначение.
37. Приготовление: супов молочных их отпуск.
38. Приготовление и отпуск окрошек, сроки их реализации.
39. Приготовление жареного картофеля, его использование. Отпуск.
40. Приготовление блюд из фаршированных овощей: баклажанов, помидоров,

кабачков, перца сладкого.

Результаты освоения основного вида деятельности

Код формируемых компетенций	Наименование результата обучения	Оценочные материалы	Максимальный балл
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Ситуационная задача №1	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Ситуационная задача №3	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Ситуационная задача №5	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Ситуационная задача №8	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Ситуационная задача №4	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Ситуационная задача №6	1

ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Ситуационная задача №9	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Ситуационная задача №11	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Ситуационная задача №10	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей	Ситуационная задача №3	1
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		

ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Ситуационная задача №5	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Ситуационная задача №9	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Ситуационная задача №14	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Ситуационная задача №15	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Ситуационная задача №17	1

ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Ситуационная задача №6	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Ситуационная задача №19	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Ситуационная задача №20	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Ситуационная задача №5	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Ситуационная задача №18	1

ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Ситуационная задача №10	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Ситуационная задача №12	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Ситуационная задача №13	1
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Ситуационная задача №19	1
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Ситуационная задача №20	0,5

ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Ситуационная задача №15	0,5
ИТОГО			25

Шкала оценивания освоения вида деятельности

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенций
Отлично	23-25	высокий
Хорошо	17-22	средний
удовлетворительно	11-16	достаточный
неудовлетворительно	10 и менее	недостаточный

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА по МОДУЛЮ

Ситуационная задача № 1

На производство поступил заказ на 220 порций блюда «Салат столичный». При помощи справочной литературы «Сборник рецептов» нужно выполнить заказ, рассчитав норму продуктов

Определить набор сырья для приготовления 220 порций винегрета в массе

Ситуационная задача № 2

Необходимо приготовить 40 порций икры овощной. Определить закладку продуктов на блюдо в апреле.

Ситуационная задача №3

На производство поступил заказ на 100 порций блюда «Рыба под маринадом». При помощи справочной литературы «Сборник рецептов» нужно выполнить заказ, рассчитав норму продуктов.

Определить закладку сырья для соуса, который надо приготовить для 100 порций блюда «Рыба под маринадом».

Определить закладку сырья для соуса, который надо приготовить для 100 порций блюда «Рыба под маринадом».

Ситуационная задача № 4

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

Ситуационная задача № 5

Определить количество воды, соли и выход вязкой каши, полученной из 50 кг риса

Ситуационная задача № 6

На производство поступил заказ на 50 порций блюда «Ассорти мясное»

При помощи справочной литературы «Сборник рецептов» нужно выполнить заказ, рассчитав норму продуктов

Определить закладку сырья для приготовления соуса хрен, который используется для приготовления 50 порций блюда «Ассорти мясное»

Ситуационная задача №7

Необходимо приготовить 90 порций паштета из печени по 2-ой колонке сборника рецептов. Какое количество и каких продуктов необходимо для этой цели.

Ситуационная задача №8

Необходимо приготовить 150 порций салата рыбного по 2-ой колонке сборника рецептов. Какое количество и каких продуктов необходимо для этой цели.

Ситуационная задача № 9

На производство поступила рыба в замороженном виде в 10-00. необходимо приготовить полуфабрикаты для жарки к 12-00. Примените способ быстрого оттаивания рыбы.

Ситуационная задача № 10

На производство поступило мясо по каким показателям можно определить его термическое состояние (остывшее, охлаждённое, мороженное)

Ситуационная задача № 11

Рассчитать количество порций полуфабриката «Зразы Донские» из 25 кг рыбы трески (потрошёной обезглавленной) и необходимых ингредиентов для их приготовления. В наличии не оказалось лука – репки, ваши действия? Сборник рецептов 2002 г. 2 колонка.

Ситуационная задача № 12

При разделки мелкой чешуйчатой рыбы, используемой в целом виде удаляют жабры, а при разделке рыбы среднего и крупного размеров (для запекания) удаляют и глаза. Объясните почему?

Ситуационная задача № 13

При изготовлении натуральных порционных полуфабрикатов из филе говядины получилось много обрезков. Как можно их использовать?

Ситуационная задача № 14

На производство поступила дичь (фазан, тетерев). При приготовлении сложных полуфабрикатов применить приём для придания мясу сочности и нежности. Обеспечить безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов.

Ситуационная задача № 15

При изготовлении тефтелей не оказалось хлеба. Какой ингредиент можно ввести в измельчённое мясо?

Ситуационная задача № 16

На производство поступили крупные куски мякоти кабана.

Какие особенные приёмы будете применять для приготовления сложных полуфабрикатов?

Ситуационная задача № 17

При изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы птицы:

биточки рубленые фаршированные, котлеты рубленые, котлеты пожарские выберете соответствующую панировку (Белая хлебная панировка, пшеничный хлеб нарезанный кубиками или соломкой, мука).

Ситуационная задача № 18

На производство поступила баранина в тушах. Назовите основные критерии безопасности сырья. Перечислите последовательность операций при кулинарной разделки передней половины бараньей туши. Выберете часть туши для приготовления шницеля отбивного, котлет натуральных.

Ситуационная задача № 19

На производство поступила потрошенная домашняя птица с остатками перьев и «пеньков». Проведите необходимую обработку птицы для приготовления полуфабрикатов.

Ситуационная задача № 20

На производство поступили тушки гуся. В наличии следующие продукты: маргарин, сахар, картофель, молоко, сухари панировочные, яблоки, перец, макароны, чернослив, вишня, фарш мясной, сельдерей, груши. Выберете продукты для изготовления полуфабриката (гусь фаршированный).

Ситуационная задача № 21

На производство поступило туша жирной свинины. Используйте мясо наиболее рационально.

**ТИПОВОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
(16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР)**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова» Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова Отдел среднего профессионального образования		
Номер 1	Квалификационный экзамен специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Контрольный тест	Лист 1
Курс 4	Задание по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)	
<p>1. Задание по профессиональному модулю ПМ.07 Инструкция Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания – 90 мин. Текст задания Приготовить: Рассчитать сырье для приготовления 10 порций супа картофельного с домашней лапшой и с фрикадельками. Последовательность выполнения задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение доброкачественности сырья; - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования; - организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены; - рациональное распределение времени на выполнение задания; - расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки. 		

2.2 Критерии оценки

Критерии оценки экзамена по модулю в форме комплексного практического задания

Оценка «отлично» (ОБД освоен) – комплексное практическое задание выполнено полностью, качественно, соблюдая правильный алгоритм выполнения операций, в соответствии с нормативными локальными актами, с соблюдением правил техники безопасности в соответствии с инструкциями; 23-25 баллов.

Оценка «хорошо» (ОБД освоен) - комплексное практическое задание выполнено полностью, качественно, соблюдая правильный алгоритм выполнения операций, в соответствии с нормативными локальными актами, с соблюдением правил техники безопасности в соответствии с инструкциями. Но есть мелкие недочеты, которые не оказывают существенное влияние на качество работы; 17-22 баллов.

Оценка «удовлетворительно» (ОБД освоен), 11-16 баллов - комплексное практическое задание выполнено правильно и самостоятельно, однако, есть недочеты (не более 2 пунктов из перечисленных):

- допущены нарушения последовательности выполнения работ,
- ошибки в заполнении первичных документов,

- время выполнения задания незначительно превышает нормативное,
- допущены грубые ошибки в технике безопасности,
- неумелое использование нормативной документации и инструкции Оценка «неудовлетворительно» (ОВД не освоен) - обучающийся не справляется самостоятельно с практическим заданием, допускает грубое нарушение охраны труда и техники безопасности, не владеет нормативными документами и инструкциями; 10 и менее баллов.