

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено
Методическим Советом
Протокол № 13
«28» июня 2021 г.

Согласовано:
Индивидуальный
предприниматель ИП
«Харченко С. Н.»
Харченко С. Н. Харченко

Согласовано:
Заместитель директора
по УПР
Савицкая О. В. Савицкая

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

<i>профессия СПО</i>	43.01.09 Повар, кондитер
<i>профиль</i>	Социально-экономический
<i>цикл дисциплины</i>	Профессиональный

Автор-разработчик: Баженова Л.Л., мастер п/о ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

р.п. Юрты, 2021 г.

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

А также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцированный зачет	- экспертное наблюдение; - защита практических работ; - срезовые работы по темам ПМ;
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцированный зачет	- ведение учётной ведомости по накопительному экзамену.
УП	зачет	- аттестационные листы; - экспертное наблюдение при выполнении практических работ; - защита индивидуальных проектных заданий; - оценка выполнения работ по учебной практике.
ПП	зачет	- аттестационные листы, - производственная характеристика
ПМ	экзамен (квалификационный)	

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Аттестационные листы учебной и производственной практик. Дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу. Экзамен (квалификационный) по модулю</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); 	<p>Аттестационные листы учебной и производственной практик. Дифференцированный зачет по междисциплинарному</p>

<p>творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	<p>курсу. Экзамен (квалификационный) по модулю</p>
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы и прохождения практик</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии; - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; - презентация структуры профессиональной деятельности по профессии 	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной 	

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности; - адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности 	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; - адекватность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения 	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - адекватное ведение общения на профессиональные темы; - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимание текстов на базовые профессиональные темы; - эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес плана; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела; - выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; - презентация идей открытия собственного дела в профессиональной деятельности. 	

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - организация рабочего места при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - проверка качества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса; - соблюдение последовательности выполнения действий; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обработанных в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 	1-157
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при обработке, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования при обработке, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - проверка качества сырья для обработки, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса; 	1-21, 22-70

<p>коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей 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 языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения действий; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при обработке, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации обработки, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - соблюдение условий и сроков хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика обработанных и нарезанных в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при обработке, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. 	
<p>ПК 2.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей 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 языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - обоснованность выбора и применения инструкционно-технологических карт, инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (рыбоочистительная машина, мясорубка); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества сырья при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - расчёт времени на каждый этап технологического процесса и соблюдение последовательности выполнения его при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - выбор тепловых режимов при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - определение готовности приготовленных к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении полуфабрикатов 	1-21

	<p>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение условий и сроков хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с требованиями СанПиНа; - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. 	
<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей 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 языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при приготовлении и непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при приготовлении и непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора и применения инструкционно-технологических карт, инвентаря, приспособлений и оборудования для работы; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества сырья при приготовлении и непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - расчёт времени на каждый этап технологического процесса и соблюдение последовательности выполнения его при приготовлении и непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - выбор тепловых режимов при приготовлении непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - определение готовности приготовленных при непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении и непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения горячих соусов разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении, непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении, непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента. 	77-87
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; 	88-117

<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора и применения инструкционно-технологических карт, инвентаря, приспособлений и оборудования для работы; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества сырья при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - расчёт времени на каждый этап технологического процесса и соблюдение последовательности выполнения его при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - выбор тепловых режимов при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - определение готовности приготовленных к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. 	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора и применения инструкционно-технологических карт, инвентаря, приспособлений и оборудования для работы; 	118-137

<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества сырья при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - расчёт времени на каждый этап технологического процесса и соблюдение последовательности выполнения его при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - выбор тепловых режимов при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - определение готовности приготовленных к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. 	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора и применения инструкционно-технологических карт, инвентаря, приспособлений и оборудования для работы; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества сырья при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - расчёт времени на каждый этап технологического процесса и соблюдение последовательности выполнения его при приготовлении и подготовки к реализации 	138-147

<p>социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей 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 языке</p>	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - выбор тепловых режимов при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - определение готовности приготовленных к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора и применения инструкционно-технологических карт, инвентаря, приспособлений и оборудования для работы; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества сырья при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - расчёт времени на каждый этап технологического процесса и соблюдение последовательности выполнения его при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - выбор тепловых режимов при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных</p>	<p>148-157</p>

<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение готовности приготовленных к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; – личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. 	
---	---	--

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио «Портфолио документов».

Тип задания «Проект» + «Роль».

Для оценивания портфолио применима оценка и защита (устная презентация с показом слайдов).

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио	Показатели оценки результата	Выполнил/ не выполнил
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none">- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;- оптимальность определения этапов решения задачи;- адекватность определения потребности в информации;- эффективность поиска;- адекватность определения источников нужных ресурсов;- разработка детального плана действий;- правильность оценки рисков на каждом шагу;- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none">- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none">- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none">- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;- оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none">- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;- толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none">- понимание значимости своей профессии;- демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей;- презентация структуры профессиональной деятельности по профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none">- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности; - адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности 	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; - адекватность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения 	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - адекватное ведение общения на профессиональные темы; - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимание текстов на базовые профессиональные темы; - эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес плана; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела; - выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; - презентация идей открытия собственного дела в профессиональной деятельности. 	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (промежуточная аттестация)

3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 02. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок:

- 1) Обосновать правила обработки сырья и последовательность ее этапов.
- 2) Охарактеризовать способы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.
- 3) Рассказать о технологическом цикле приготовления горячих блюд.
- 4) Рассказать о технологическом цикле приготовления горячих кулинарных изделий и закусок.
- 5) Обосновать правила организации работ в горячем цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.
- 6) Определить требования к организации рабочих мест.
- 7) Обосновать правила безопасной организации работ.
- 8) Обосновать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления горячих блюд.
- 9) Обосновать правила хранения супов с раздачи/прилавка, упаковки.

10) Обосновать правила подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.

11) Рассказать о санитарно-гигиенических требованиях к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров.

12) Рассказать о санитарно-гигиенических требованиях к организации рабочих мест по приготовлению супов.

13) Определить требования к организации рабочих мест в горячем цехе.

14) Обосновать правила безопасной организации работ в горячем цехе.

15) Обосновать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления горячих блюд.

16) Правила подбора оборудования, инвентаря, инструментов и безопасного использования, правила ухода за ними.

17) Обосновать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления горячих соусов.

18) Обосновать правила подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.

19) Обосновать правила хранения горячих соусов.

20) Обосновать правила организации и технического оснащения работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), в припущенном виде.

21) Обосновать правила организации и технического оснащения работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), в жареном виде.

3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок:

22) Рассказать о классификации и ассортименте, пищевой ценности и значении в питании бульонов, отваров.

23) Обосновать правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.

24) Обосновать правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.

25) Обосновать правила разогревания.

26) Обосновать правила техники порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.

27) Обосновать методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров.

28) Произвести расчет массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке.

29) Обосновать правила выбора посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

30) Обосновать правила упаковки, подготовки бульонов и отваров для отпуска на вынос

31) Решение производственных задач.

32) Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.

33) Обосновать правила, режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий),

последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.

34) Обосновать особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок

35) Обосновать особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями

36) Обосновать правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления.

37) Обосновать методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос

38) Обосновать правила выбора посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

39) Обосновать условия и сроки хранения заправочных супов.

40) Обосновать правила упаковки, подготовки заправочных супов для отпуска на вынос

41) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления заправочных супов.

42) Изготовить инструкционно-технологическую карту приготовления заправочных супов.

43) Описать (устно) операции, выполняемые при приготовлении заправочных супов.

44) Описать (письменно) операции, выполняемые при приготовлении заправочных супов.

45) Обосновать правила выбора оборудования, инвентаря при приготовлении заправочных супов и их безопасного использования. Организовать рабочее место с применением ТБ и охраны труда.

46) Обосновать правила оформления и отпуска супов-пюре: техника порционирования, варианты оформления.

47) Обосновать методы сервировки и подачи, температура подачи.

48) Обосновать правила выбора посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.

49) Обосновать правила упаковки, подготовки супов-пюре для отпуска на вынос.

50) Изготовить инструкционную карту по технологии приготовления супов-пюре.

51) Проанализировать технологическую схему приготовления супов-пюре, и подбор инструментов, инвентаря и оборудования при их приготовлении, соблюдение правил охраны труда.

52) Составить инструкционно-технологическую карту приготовления супов-пюре.

53) Обосновать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов-пюре.

54) Сделать расчёт сырья для приготовления супов-пюре.

55) Составить таблицу оценки качества сырья для приготовления супов-пюре органолептическим способом.

56) Дать характеристику молочным супам. Определить требования качества.

57) Обосновать сроки хранения молочных супов. Определить условия хранения.

58) Составить план приготовления молочных супов.

59) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления молочных супов.

60) Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью)

нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к молочным супам.

61) Обосновать правила, режимы варки молочных супов, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; доведение до вкуса.

62) Обосновать особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения молочных супов

63) Составить инструкционно-технологические карты приготовления молочных супов.

64) Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным супам, супам региональной кухни

65) Обосновать правила, режимы приготовления холодных супов, супов региональной кухни, последовательность выполнения технологических операций, последовательность закладки продуктов; доведение до вкуса.

66) Рассказать о классификации, ассортименте, пищевой ценности, значении в питании холодных супов.

67) Сделать расчёт сырья для приготовления холодных супов.

68) Составить таблицу оценки качества сырья для приготовления холодных супов органолептическим способом.

69) Дать характеристику холодным супам. Определить требования качества.

70) Обосновать сроки хранения холодных супов. Определить условия хранения.

71) Составить план приготовления холодных супов.

72) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления холодных супов.

73) Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным супам.

74) Обосновать правила, режимы приготовления холодных супов, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей), последовательность закладки продуктов; доведение до вкуса.

75) Обосновать особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных супов

76) Составить инструкционно-технологические карты приготовления холодных супов.

77) Рассказать о классификации, ассортименте, пищевой ценности, значении в питании соусов.

78) Сделать расчёт сырья для приготовления соусов.

79) Составить таблицу оценки качества сырья для приготовления соусов органолептическим способом.

80) Дать характеристику соусов. Определить требования качества.

81) Обосновать сроки хранения соусов. Определить условия хранения.

82) Составить план приготовления соусов.

83) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления соусов.

84) Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к соусам.

- 85)** Обосновать правила, режимы приготовления соусов, последовательность выполнения технологических операций, последовательность закладки продуктов; доведение до вкуса.
- 86)** Обосновать особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.
- 87)** Составить инструкционно-технологические карты приготовления соусов.
- 88)** Сделать расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.
- 89)** Составить таблицу оценки качества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов органолептическим способом.
- 90)** Дать характеристику блюдам и гарнирам из овощей и грибов. Определить требования качества.
- 91)** Обосновать сроки хранения блюд и гарниров из овощей и грибов. Определить условия хранения.
- 92)** Составить план приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.
- 93)** Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.
- 94)** Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам и гарнирам из овощей и грибов.
- 95)** Обосновать правила, режимы приготовления соусов, последовательность выполнения технологических операций, последовательность закладки продуктов; доведение до вкуса.
- 96)** Обосновать особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.
- 97)** Составить инструкционно-технологические карты приготовления соусов.
- 98)** Сделать расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.
- 99)** Составить таблицу оценки качества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов органолептическим способом.
- 100)** Дать характеристику блюдам и гарнирам из овощей и грибов. Определить требования качества.
- 101)** Обосновать сроки хранения блюд и гарниров из овощей и грибов. Определить условия хранения.
- 102)** Составить план приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.
- 103)** Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.
- 104)** Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам и гарнирам из овощей и грибов.
- 105)** Обосновать правила, режимы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, последовательность выполнения технологических операций, последовательность закладки продуктов; доведение до вкуса.
- 106)** Обосновать особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей и грибов.
- 107)** Составить инструкционно-технологические карты приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.
- 108)** Сделать расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.
- 109)** Составить таблицу оценки качества сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий органолептическим способом.
- 110)** Дать характеристику блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Определить требования качества.

111) Обосновать сроки хранения блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Определить условия хранения.

112) Составить план приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.

113) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.

114) Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам и гарнирам из круп и бобовых и макаронных изделий.

115) Обосновать правила, режимы приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, последовательность выполнения технологических операций, последовательность закладки продуктов; доведение до вкуса.

116) Обосновать особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.

117) Составить инструкционно-технологические карты приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.

118) Сделать расчёт сырья для приготовления блюд из яиц, творога, сыра.

119) Составить таблицу оценки качества сырья для приготовления блюд из яиц, творога, сыра органолептическим способом.

120) Дать характеристику блюд из яиц, творога, сыра. Определить требования качества.

121) Обосновать сроки хранения блюд из яиц, творога, сыра. Определить условия хранения.

122) Составить план приготовления блюд из яиц, творога, сыра.

123) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления блюд из яиц, творога, сыра.

124) Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из яиц, творога, сыра.

125) Обосновать правила, режимы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, последовательность выполнения технологических операций, последовательность закладки продуктов; доведение до вкуса.

126) Обосновать особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из яиц, творога, сыра.

127) Составить инструкционно-технологические карты приготовления блюд из яиц, творога, сыра.

128) Сделать расчёт сырья для приготовления блюд из муки.

129) Составить таблицу оценки качества сырья для приготовления блюд из муки органолептическим способом.

130) Дать характеристику блюд из муки. Определить требования качества.

131) Обосновать сроки хранения блюд из муки. Определить условия хранения.

132) Составить план приготовления блюд из муки.

133) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления блюд из муки.

134) Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из муки.

- 135)** Обосновать правила, режимы приготовления блюд из муки, последовательность выполнения технологических операций, последовательность закладки продуктов; доведение до вкуса.
- 136)** Обосновать особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.
- 137)** Составить инструкционно-технологические карты приготовления блюд из муки.
- 138)** Сделать расчёт сырья для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
- 139)** Составить таблицу оценки качества сырья для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья органолептическим способом.
- 140)** Дать характеристику блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Определить требования качества.
- 141)** Обосновать сроки хранения блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Определить условия хранения.
- 142)** Составить план приготовления блюд рыбы и нерыбного водного сырья.
- 143)** Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
- 144)** Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам рыбы и нерыбного водного сырья.
- 145)** Обосновать правила, режимы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, последовательность выполнения технологических операций, последовательность закладки продуктов; доведение до вкуса.
- 146)** Обосновать особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
- 147)** Составить инструкционно-технологические карты приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
- 148)** Сделать расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
- 149)** Составить таблицу оценки качества сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.
- 150)** Дать характеристику блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Определить требования качества.
- 151)** Обосновать сроки хранения блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Определить условия хранения.
- 152)** Составить план приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
- 153)** Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
- 154)** Обосновать правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
- 155)** Обосновать правила, режимы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, последовательность выполнения технологических операций, последовательность закладки продуктов; доведение до вкуса.
- 156)** Обосновать особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

157) Составить инструкционно-технологические карты приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

4. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) по **ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

проводится в виде задания по типу «Проект» (изготовление готового продукта).

Экзамен проводится индивидуально для каждого.

Обучающимся даются задания, проверяющие освоение группы компетенций (ПК и ОК), соответствующих определенному разделу модуля.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

По профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Общие компетенции:

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

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Па. Условия.

Оцениваемые компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

Время выполнения задания – 2 часа 00 минут

Вариант № 1 (пример формирования задания).

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Последовательность выполнения задания.

- оценивать наличие, проверять годность сырья органолептическим способом;
- охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, крупы, рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика;
- порционировать (комплектовать) обработанное сырье, блюда из него;
- владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья;
- хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь;
- хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд с учетом принятых норм взаимозаменяемости;
- нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов;
- размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье;
- размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика;
- готовить горячие блюда из овощей и грибов, крупы, из рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и кролика.

Рационально распределяйте время выполнения этапов задания.

В устной презентации полуфабриката отразите самооценку выполненной работы.

3. Вы можете воспользоваться:

а) рабочим местом обучающегося;

б) оборудованием:

- тепловое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- мясорубки;
- картофелеочистительные машины;

- овощерезательные машины
- производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря;
- в) инвентарём и посудой:
 - инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления полуфабрикатов в достаточном количестве (ножи, тазы, бачки разной емкости, доски разделочные, мерные кружки).
- г) информацией:
 - инструкционно-технологической картой (технологическая схема);
 - сборником рецептов (Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2010 г.).

Задание.

- 1) Приготовьте блюда из мяса говядины;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления горячего блюда из мяса говядины;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению горячего блюда;
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда.

Варианты заданий

Вариант 1.

- 1) Приготовьте мясокостный бульон;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления бульона;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления бульона;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению бульона.
- 5) оцените качество бульона;
- 6) проведите бракераж готового бульона

Вариант 2.

- 1) Приготовьте овощной отвар;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления отвара;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления отвара;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению отвара.
- 5) оцените качество отвара;
- 6) проведите бракераж готового отвара.

Вариант 3.

- 1) Приготовьте блюдо: «Щи из свежей капусты»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда.

Вариант 4.

- 1) Приготовьте блюдо: «Солянка сборная мясная»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 5.

- 1) Приготовьте блюдо: «Суп-пюре из овощей»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 6.

- 1) Приготовьте блюдо: «Суп молочный с макаронными изделиями»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 7.

- 1) Приготовьте блюдо: «Окрошка мясная»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 8.

- 1) Приготовьте блюдо: «Соус красный основной»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 9.

- 1) Приготовьте блюдо: «Соус польский»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 10.

- 1) Приготовьте блюдо: «Соус шоколадный»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 11.

- 1) Приготовьте блюдо: «Рагу из овощей»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;

б) проведите бракераж готового блюда

Вариант 12.

- 1) Приготовьте блюдо: «Щи из свежей капусты»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- б) проведите бракераж готового блюда

Вариант 13.

- 1) Приготовьте блюдо: «Биточки манные»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- б) проведите бракераж готового блюда

Вариант 14.

- 1) Приготовьте блюдо: «Запеканка рисовая»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- б) проведите бракераж готового блюда

Вариант 15.

- 1) Приготовьте блюдо: «Горох овощной отварной»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- б) проведите бракераж готового блюда

Вариант 16.

- 1) Приготовьте блюдо: «Макароны с сыром»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- б) проведите бракераж готового блюда

Вариант 17.

- 1) Приготовьте блюдо: «Лапшевник с творогом»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- б) проведите бракераж готового блюда

Вариант 18.

- 1) Приготовьте блюдо: «Омлет, фаршированным мясными продуктами»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;

- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 19.

- 1) Приготовьте блюдо: «Сырники из творога»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 20.

- 1) Приготовьте блюдо: «Вареники с картофелем»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 21.

- 1) Приготовьте блюдо: «Пирожки с капустой»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 22.

- 1) Приготовьте блюдо: «Рыба отварная»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 23.

- 1) Приготовьте блюдо: «Рыба жареная в тесте»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 24.

- 1) Приготовьте блюдо: «Котлеты рыбные»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 25.

- 1) Приготовьте блюдо: «Тельное»;

- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 26.

- 1) Приготовьте блюдо: «Ромштекс»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 27.

- 1) Приготовьте блюдо: «Бефстроганов»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 28.

- 1) Приготовьте блюдо: «Котлета мясная»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 29.

- 1) Приготовьте блюдо: «Плов из птицы»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Вариант 30.

- 1) Приготовьте блюдо: «Котлета по-киевски»;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления блюда;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления блюда;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению блюда.
- 5) оцените качество блюда;
- 6) проведите бракераж готового блюда

Количество вариантов заданий для экзаменуемого – 30

Время выполнения задания - 2 часа 00 мин.

Экзаменуемый может воспользоваться предложенными оборудованием, инвентарём и посудой, информацией:

оборудование:

1) оборудованием:

- тепловое оборудование (жарочный шкаф, электрическая плита, пароконвектомат, индукционная плита);

- механическое оборудование (миксер, блендер, картофелеочистительная машина, мясорубка);

- весоизмерительное оборудование;

- холодильное оборудование;

- производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря;

2) инвентарём и посудой:

- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления полуфабрикатов в достаточном количестве (чаши, лопатки, веселки, ножи, ножи-пилки, тазы, бачки, сито, подносы, доски разделочные, мерные стаканы).

3) информацией:

- технологической карта (технологическая схема; расчёт сырья на 1 порцию);

- сборником рецептов (Л. Е. Голунова Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Спб.: ПРОФИКС, 2007.-688с);

Литература для обучающегося:

Учебники: Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

Электронные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 160 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.

6. И. И. Потапова Основы калькуляции и учета: учебное пособие для начального проф.образования / И. И. Потапова - М.: Академия, 2013г.

7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы Практикум: учебное пособие для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

8. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студ. среднего проф. образования / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 176 с.

9. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов практикум: учебное пособие для студ. среднего проф. образования / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 128 с.

10. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы практикум: учебное пособие для студ. среднего проф. образования / И. П. Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 128 с.

11. Е. И. Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов учебное пособие для студ. среднего проф. образования / Е. И. Соколова – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Методические пособия:

1. Программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

2. Методические рекомендации по созданию электронной презентации.
3. Методические рекомендации по написанию письменной квалификационной работы.
4. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Справочная литература:

1. Голунова Л. Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Спб.: ПРОФИКС, 2007.-688с.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

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

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

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- таблица этапов выполнения задания только у экзаменатора, так как у экзаменуемого часть этапов прописана в инструкции и тексте задания, а часть этапов выполнения работы он должен знать (инструкционно-технологическую карту он должен составить сам).

Подготовленный продукт/осуществленный процесс

№	Этапы работы	Время выполнения	Оценка (да/нет)
1	Ознакомление с заданием и получение информации	5 мин	
2	Обоснование выбора продуктов для приготовления блюда и планирование работы (составить инструкционно-технологическую карту блюд)	5 мин 20 мин	
3	Подготовка рабочего места.	5 мин	
*	Обоснуйте требования охраны труда и ТБ при приготовлении блюда		
4	Произведение расчета сырья для приготовления блюда	20 мин	

5	Подготовка сырья (продуктов) к производству	15 мин	
6	Приготовление блюда	45 мин	
10	Презентация блюда	5 мин	
-	обращение в ходе задания к информационным источникам	по ходу работы	
-	рациональное распределение времени на выполнение задания	по ходу работы	
-	самооценка выполненной работы	по ходу работы	

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Выполнил/не выполнил	№№ заданий для проверки
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 1</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - организация рабочего места при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - проверка качества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса; - соблюдение последовательности выполнения действий; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обработанных в соответствии с требованиями СанПиНа; 		1-157

	- самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>- организация рабочего места при обработке, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования при обработке, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - проверка качества сырья для обработки, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса; - соблюдение последовательности выполнения действий; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при обработке, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации обработки, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - соблюдение условий и сроков хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика обработанных и нарезанных в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при обработке, нарезки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>		1-21, 22-70
<p>ПК 2.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать</p>	<p>- формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - обоснованность выбора и применения инструкционно-технологических карт, инвентаря, приспособлений и оборудования</p>		22-70

<p>собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей 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 языке</p>	<p>для работы (рыбоочистительная машина, мясорубка);</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества сырья при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - расчёт времени на каждый этап технологического процесса и соблюдение последовательности выполнения его при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - выбор тепловых режимов при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - определение готовности приготовленных к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - соблюдение условий и сроков хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с требованиями СанПиНа; - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. 		
<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при приготовлении и непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при приготовлении и непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного 		77-87

<p>интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора и применения инструкционно-технологических карт, инвентаря, приспособлений и оборудования для работы; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества сырья при приготовлении и непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - расчёт времени на каждый этап технологического процесса и соблюдение последовательности выполнения его при приготовлении и непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - выбор тепловых режимов при приготовлении непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - определение готовности приготовленных при непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении и непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения горячих соусов разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении, непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении, непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента. 		
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ОК 1</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора и применения инструкционно-технологических карт, инвентаря, приспособлений и оборудования для работы; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; 		88-117

<p>коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей 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 языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - расчет количества сырья при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - расчёт времени на каждый этап технологического процесса и соблюдение последовательности выполнения его при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - выбор тепловых режимов при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - определение готовности приготовленных к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. 		
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора и применения инструкционно-технологических карт, инвентаря, приспособлений и оборудования для работы; 		118-137

<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества сырья при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - расчёт времени на каждый этап технологического процесса и соблюдение последовательности выполнения его при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - выбор тепловых режимов при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - определение готовности приготовленных к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. 		
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - обоснованность выбора и применения инструкционно-технологических карт, инвентаря, приспособлений и оборудования 		138-147

<p>собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей 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 языке</p>	<p>для работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества сырья при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - расчёт времени на каждый этап технологического процесса и соблюдение последовательности выполнения его при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - выбор тепловых режимов при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - определение готовности приготовленных к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 		
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; 		148-157

<p>необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей 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 языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора и применения инструкционно-технологических карт, инвентаря, приспособлений и оборудования для работы; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества сырья при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - расчёт времени на каждый этап технологического процесса и соблюдение последовательности выполнения его при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - выбор тепловых режимов при приготовлении и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - определение готовности приготовленных к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - соблюдение условий и сроков хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; - самооценка качества выполнения поставленных задач при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. 		
--	---	--	--

4.4. Защита портфолио

4.4.1. Тип портфолио «Портфолио документов».

Тип задания «Проект» + «Роль».

4.4.2. Проверяемые результаты обучения:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	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	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	действовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	пользовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	пользовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

4.4.3. Основные требования

Требования к структуре и оформлению портфолио.

Портфолио должен содержать в себе следующие разделы:

1) общие сведения об обучающемся (данные о себе).

2) Документальное подтверждение выполнения определенного вида деятельности:

- фото (видео), грамоты, дипломы;

- выписки из сборника рецептов письменно одного из блюд, фото приготовленного блюда;

- другие документы, которые обучающийся посчитает нужным включить в портфолио.

3) Фото (видео) отчет о выполнении определенного вида деятельности на бумажном и электронном носителе.

Требования к защите портфолио.

Для оценивания портфолио применима оценка и защита (устная презентация с показом слайдов).

Защита портфолио сопровождается наглядной электронной презентацией. Каждый слайд должен быть сопровожден комментирующей надписью. Регламент защиты портфолио – 10 минут.

Критерии и оценки защиты:

Таблица. Оценка портфолио

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио	Показатели оценки результата	Выполнил/ не выполнил
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;	

	- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии; - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; - презентация структуры профессиональной деятельности по профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности; - адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; - адекватность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - адекватное ведение общения на профессиональные темы; - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимание текстов на базовые профессиональные темы; - эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- адекватность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес плана; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела;	

	- выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; - презентация идей открытия собственного дела в профессиональной деятельности.	
--	---	--

Разработчики:

ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты мастер п/о
(место работы) (занимаемая должность)

Л.Л. Баженова
(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

ИП «Савицкая В. А.» В. А. Савицкая