**Пример паспорта практического задания (кейс-задания) регионального этапа**

**Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности | Перечень оцениваемых компетенций (ОК/ПК) | Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта) |
| 1. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами |
| Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы |
| Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями |
| Умение: своевременно оформлять заявку на склад |
| Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами |
| Умение: соблюдать выход при порционировании |
| ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств |
| Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные  изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции |
| Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском |
| 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования |
| месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления |
| Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты |
| Умение: соблюдения выхода при порционировании |
| Умение: проведения оценки готовности мучных кондитерских изделий |
| Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос |
| Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Модуль задания (наименование вида деятельности/вида профессиональной деятельности) | Критерии оценивания | Баллы |
| 1. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | 18 |
| Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента | 4 |
| Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | 4 |
| Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | 4 |
| 2. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | 21 |
| Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 4 |
| ИТОГО: | | | 55 |

|  |
| --- |
| Наименование модуля задания |
| **Модуль задания «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**  *Текст задания*  Разработать вариант горячего блюда с одним-двумя гарнирами и соусом, дать оригинальное название, оформить нормативно-технологическую документацию на блюдо. |
| **Модуль задания «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**  *Текст задания*  1. Составить калькуляционную карту на кондитерское изделие.  2. Отразить последовательность технологии приготовления кондитерского изделия.  3. Перечислить требования к качеству кондитерского изделия. |

**Приложение**

**Рекомендуемая литература**

1. Качурина Т А Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Т А Качурина. –– М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. Семичева Г П Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П.. –– М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания/ И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.
4. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. М. П. Могильный Изд. 2-е, ДеЛи плюс, 2016. - 888с