**Паспорт практического задания**

**«Задание по организации работы коллектива»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | Код, наименование профессии  **43.01.09 Повар, кондитер** | |
| **1.** | Код, наименование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  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.  ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  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 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | |
| **2.** | Код, наименование дисциплины/дисциплин, междисциплинарного курса/курсов в соответствии с ФГОС СПО:  ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места  ОП.05 Основы калькуляции и учѐта  ОП.06 Охрана труда  ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента,  ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,  ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,  ПМ.04, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | |
|  | **ЗАДАНИЕ № 1** | **Максимальный балл – 20 баллов** |
|  | 1. Составьте меню обеда.  2. Рассчитайте калорийность обеда. | |
|  | **Критерии оценки:** |  |
| 1 | Подбор блюд должен соответствовать требованиям, предъявляемым к возрастной категории | 5 |
| 2 | Расчет количества белков, жиров и углеводов на необходимое количество выхода блюда | 5 |
| 3 | Общий расчет белков, жиров и углеводов всех блюд | 5 |
| 4 | Расчет калорийности обеда | 5 |
|  | **Материально-техническое обеспечение выполнения задания**  **(на одного участника)** | |
|  | *Наименование* | *Количество* |
| 1. | Компьютер | 1 |
| 2. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания | 1 |

**Рекомендуемая литература:**

1. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Учебное пособие 3-е издание переработанное и дополненное. Издательство «Феникс»-2019г -234с.

2. Васюкова, Анна Тимофеевна. В20 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник /. А.Т. Васюкова. — Москва : КНОРУС, 2021. — 198 с

3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.