**Паспорт практического задания (кейс-задания) регионального этапа**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности | Перечень оцениваемых компетенций (ОК/ПК) | Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта) |
| 1 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения |
| Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты |
| Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте |
| Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| Навык: приготовления, выполнения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента |
| 2 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства |
| Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте |
| Навык: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Умение: организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Умение: контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| Умение: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания |
| Навык: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Модуль задания (наименование вида деятельности/вида профессиональной деятельности) | Критерии оценивания | Баллы |
| 1 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | 21 |
| Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 4 |
| 2 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | 18 |
| Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 12 |
| **ИТОГО:** | | | **55** |
| Наименование модуля задания | | | | |
| **Модуль задания «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**  *Текст задания:*  *1. Составить калькуляционную карту на горячее блюдо.*  *2. Отразить последовательность технологии приготовления предложенного блюда.*  *3. Перечислить требования к качеству готового блюда.* | | | | |
| **Модуль задания «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**  *Текст задания:* Разработать фруктовый салат, дать оригинальное название, оформить нормативно-технологическую документацию на блюдо.  Создать презентацию в программе POWER POINT с результатом выполненного задания. | | | | |

**Приложение**

**Рекомендуемая литература**

1. Солодовник Н. Н. Организация практико-ориентированного обучения и исследовательская деятельность студентов колледжа[Текст] // Теория и практика образования в современном мире: материалы V междунар. науч. конф. (г. Санкт-Петербург, июль 2014 г.). — СПб.: СатисЪ, 2014. — С. 228-231. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://moluch.ru/conf/ped/archive/105/5972/>
2. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах» Учебное пособие «Издательский дом Дашков и К»-2019г-320с. .
3. Баранов В.С., Мглинец А.И. Технология производства продукции общественного питания. – М.: Экономика, 2019. – 400 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н. Технология приготовления пищи. – М.: Изд. дом «Деловая литература», 2020. – 480 с.
5. Ковалев И.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / Под ред. проф. М.А. Николаева. – М.: Изд-во «Деловая литература», 1999.
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам реализации и условиям хранения пищевых продуктов.