

«СОГЛАСОВАНО»

Исполнительный директор
Торгово-промышленной палаты
Самарской области
/М.В.Мамонов/



« 15 » 20 19 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
ЦПО Самарской области
/С.А.Ефимова/



20 19 г.

Комплект оценочных средств

для оценки итоговых образовательных результатов
по профессиональному модулю

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**



C=RU, OU=директор, O="ГАОУ СО ""НГТК""",
CN=Земалиндинова В.М.,
E=coll_ngtk_nkb@samara.edu.r
u
00c0c015673a4b00a0
2021.03.25 23:19:20+04'00'

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК», мастер производственного обучения Кулемина Е.Б.

ЦПО Самарской области, начальник отдела Ельцова Л.Н.

ЦПО Самарской области, методист Хамитова Р.А.

Эксперты от работодателя:

Торгово-промышленная палата
Самарской области

Исполнительный
директор

М.В. Мамонов

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Протокол/акт согласования комплекта оценочных средств для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

№ 1 «15» января 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.	4
2. Паспорт комплекта оценочных средств.	6
3. Экзаменационный пакет кандидата.	12
Проектное задание №1	12
Комплексное практическое задание № 1	20
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	29
4. Пакет эксперта – экзаменатора.	30
Инструментарий оценки проектного задания №1	31
Инструментарий оценки комплексного практического задания № 1	31
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности	44
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	45
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	49

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** являются:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от «09»декабря 2016№ 15654;

- программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

- Положение о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения, утвержденное приказом министерства образования и науки Самарской области от 16.07.2014г. № 229-од;

- Положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее – Положение о промежуточной аттестации), утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «30» августа 2018 г. № 184/1.

Комплект оценочных средств содержит:

- Паспорт комплекта оценочных средств.
- Экзаменационный пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.

В Экзаменационный пакет кандидата входят:

1. Проектное задание №1:

- задание;
- условия подготовки и защиты проектного задания.

2. Комплексное практическое задание №1:

- задание;
- условия выполнения практических заданий (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация);
- приложения.

3. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

В Пакет эксперта-экзаменатора входят:

1. Проектное задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата).

2. Инструментарий оценки проектного задания №1.
3. Комплексное практическое задание №1(из Экзаменационного пакета кандидата).
4. Инструментарий оценки комплексного практического задания №1.
5. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».
6. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций.
7. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной кандидатом деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** проводится экзамен (квалификационный экзамен).

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее форсированность ПК и освоение кандидатом ВД, – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол квалификационного экзамена и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационно-квалификационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

Заданные требования – требования, заданные в рамках конкретного практического задания (технологическая карта, задачная формулировка).

Установленные требования – требования, установленные нормативно-регламентирующими документами (Сборники рецептур, ГОСТы, ОСТы, СанПиНы и т.п.).

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид деятельности

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.3. Итоговые образовательные результаты по ПМ, предъявляемые к оценке, показатели, критерии и инструменты их оценки

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с	Процесс деятельности (процесс подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с	Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов.	1.1. Подготовка рабочего места для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 1.2. Подготовка оборудования для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными	Комплексное практическое задание №1

инструкциями регламентами.	и с инструкциями и регламентами).		условиями. 1.3. Подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 1.4. Подготовка материалов для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	
		Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, материалов	2.1. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, материалов соблюдены. 2.2. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования соблюдены.	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Продукт деятельности (обработанные и подготовленные овощи, грибы, рыба, нерыбное водное сырье, дичь).	Показатель 3. Характеристики обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	3.1. Обработанные овощи, грибы, рыба, нерыбное водное сырье, дичь соответствуют установленным требованиям и заданным условиям. 3.2. Нарезка и формовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи соответствует заданным условиям. 3.3. Доля отходов обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи соответствует установленным нормам.	
	Процесс деятельности (процесс обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи).	Показатель 4. Параметры обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья дичи.	4.1. Последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи соответствует установленным требованиям. 4.2. Время обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи кролика соответствует заданному значению. 4.3. Хранение обработанных и подготовленных	

			овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи выполнено в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	5.1. Санитарно-гигиенические требования при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи соблюдены. 5.2. Правила электробезопасности при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи соблюдены.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Продукт деятельности (приготовленные полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента)	Показатель 6. Характеристики приготовленных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6.1. Внешний вид приготовленных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.2. Цвет приготовленных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.3. Запах приготовленных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.4. Форма, размер приготовленных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.5. Вес приготовленных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.6. Консистенция приготовленных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	

	Процесс деятельности (процесс приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента).	Показатель 7. Параметры приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	7.1 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 7.2 Время приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствует заданному значению. 7.3 Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	8.1. Санитарно-гигиенические требования при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соблюдены. 8.2. Правила электробезопасности при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соблюдены.	
	Продукт деятельности (подготовленные к реализации полуфабрикаты)	Показатель 9. Параметры охлажденных, замороженных, упакованных полуфабрикатов	9.1. Вакуумирование, охлаждение, замораживание полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 9.2. Порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос выполнена в соответствии с заданными условиями.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации.)	Показатель 10. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептур полуфабрикатов с	10.1. Полнота разработанного ассортиментарецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствует заданным требованиям.	Проектное задание №1

потребителей, видов и форм обслуживания.		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	10.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	
		Показатель 11. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.	11.1. Область применения прописана 11.2. Требования к сырью прописаны 11.3. Расчет рецептуры произведен 11.4. Технологический процесс прописан 11.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны. 11.6. Показатели качества продукции прописаны 11.7. Пищевая ценность блюда рассчитана 11.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	
		Показатель 12. Параметры расчета пищевой ценности блюда	12.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. 12.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. 12.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано 12.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. 12.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	

2.4. Требования к кадровому обеспечению процедур оценивания

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Ассистент	Заведующий лабораторией «Кулинария»

3.ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА

ПРОЕКТНОЕ ЗАДАНИЕ №1

Задание для оценки сформированности.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задание:

Вам работаете специалистом по поварскому и кондитерскому делу на вновь открывающемся предприятии общественного питания.

1. Разработайте ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.
2. Составьте нормативно-технологическую документацию на выбранные Вами полуфабрикаты сложного ассортимента.
3. Обоснуйте выход полуфабрикатов по весу нетто.

Условия подготовки и защиты проектного задания:

Тема проектного задания:

Разработка ассортимента крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы с учетом потребностей различных категорий потребителей и составление нормативно-технологической документации.

Цель проекта:

Разработать ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из различных видов овощей, мяса, рыбы, птицы с учетом потребностей различных категорий потребителей и составить нормативно-технологическую документацию, представить их на экспертизу и обсуждение в процедуре публичной защиты проекта для каждого ПК.

Требования к результатам выполнения проекта:

1. Разработан ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы.
2. Составлена нормативно-технологическая документация.
3. Обоснован выход полуфабрикатов по весу нетто.

Требования к структуре и оформлению проекта:

Нормативно-технологическая документация представляется на бумажном носителе. Оформление производится в соответствии с требованием ГОСТ -7.32-2001 «Общие требования к текстовым документам» материалы должны быть набраны на компьютере и распечатаны на принтере через 1,5 интервала, с полями слева – 35 мм, справа - не менее 8 мм, сверху – 20 мм, снизу – 19 мм, с

размером символов не менее 2,5 мм, (12 пунктов) шрифт TimesNewRoman. Работа печатается на листах бумаги стандартного формата (A4, 210 мм х 297 мм) на одной стороне листа.

Титульный лист- первый лист проектного задания оформляется на листе формата A4 (210х297)

Реквизиты титульного листа содержат:

- полное наименование учебной организации;
- вид документа (проектное задание);
- наименование темы проектного задания;
- инициалы, фамилия студента, курс;
- инициалы, фамилия руководителя;
- названия города, год

1. Проектное задание предусматривает процедуру защиты в виде презентации.

Требования к месту выполнения проектного задания (при необходимости):

1. Проектное задание выдается студенту перед выходом на учебную практику и выполняется в течение времени, отведенного на учебную и производственную практики в соответствии с графиком учебного процесса образовательной организации.

Расходные материалы в расчете на одного кандидата (при необходимости):

1. Бумага формата A4 (не более 10 листов)
2. Бланки:
 - технико-технологических карт - 3 экз.
 - технологические карты – 3 экз.

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата (при необходимости):

1. Мультимедийный проектор.
2. Флеш-карта или компакт-диск.

Нормативно-справочная документация:

1. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий
2. Учебное пособие «О разработке технической документации на продукцию общественного питания» 1998-2008 г. Николаева Л.И.; Фролова Г.Ф.; Гращенков Д.В.

Требования к процессу защиты проектного задания:

1. Защита проекта производится на квалификационном экзамене по профессиональному модулю в присутствии аттестационно - квалификационной комиссии.
2. К процедуре защиты кандидат готовит устное выступление (компьютерную презентацию) протяженностью 5-7 мин. Устное выступление должно включать: основные результаты выполненного проекта, перспективы его практического применения и дальнейшего развития. На защите происходит обсуждение

дискуссионных вопросов проекта. Кандидат отвечает на вновь заданные вопросы по проекту. В заключении студент дает ответ на замечания, указанные в рецензии.

Требования к презентации

При подготовке проектного задания к защите студент может подготовить компьютерную презентацию с помощью соответствующей системы MS PowerPoint/

Создание презентации предусматривает несколько этапов:

1. *Оформление титульного слайда.*
2. *Оформления слайда- содержания.* Этот слайд должен содержать план доклада, причем каждый пункт плана это гиперссылка на какой слайд по данной теме.
3. *Оформление последовательности слайдов.* Последовательность слайдов, раскрывающих какую-либо тему, должна иметь:
 - меню- содержание по данной теме;
 - средства навигации, которые включают кнопки листания вперед- назад кнопку возврата на главное меню;
 - гиперссылки.
4. *Текстовый материал* на слайде следует подавать порционно, в той последовательности, в какой предусмотрено сценарием.
5. *Оформление слайда с психологической точки зрения* должно быть таким, чтобы не перегружать аудиторию избытком звука, анимационных эффектов и чрезмерной яркостью и многообразием цветовой гаммы.

Норма времени на одного кандидата:

Время на выполнение проектного задания (проекта):

1. *Количество дней на выполнение проектного задания соответствует времени отведенного на прохождение учебной и производственной практик на основании утвержденного учебного плана образовательной организации.*

Время на защиту проекта:

1. Презентация проекта 5-7 мин.
2. Ответы на вопросы 2-3 мин
3. Обсуждение результатов проекта 2-3 мин

Приложения:

Приложение 1. Акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления (бланк для заполнения).

Приложение 2. Техничко-технологическая карта (бланк для заполнения).

Приложение 3. Таблица бракеражного журнала (бланк для заполнения).

[illegible]

Масса набора продуктов - _____ г.

Масса полуфабрикатов - _____ г.

Масса готового блюда (изделия) – _____ г.

Потери при тепловой обработке, % - _____ %.

Описание технологического процесса:

Разработчик

подпись

ФИО

Приложение 2
Утверждаю:
« _____ » _____ 20__ г.
Директор ГБОУ СПО « _____ »
_____ ФИО

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда

(изделия):

Область применения:

Перечень сырья:

Требования к качеству

сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 3 порции, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Технология приготовления

Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

Органолептические показатели

Внешний вид:

Цвет:

Вкус:

Запах:

Консистенция:

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Техник - технолог _____
Подпись _____ Ф.И.О. _____

Ответственный исполнитель _____
Подпись _____ Ф.И.О. _____

Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
				Общая оценка блюду					
				Общая оценка блюду					

КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1

для оценки сформированности

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Задание:

Вы работаете поваром на производстве. Вам необходимо приготовить следующие полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции в соответствии с нормативно – технологической документацией.

1. Мелкокусковой полуфабрикат из моркови –турнет 3 порции.
2. Полуфабрикат «Судак, фаршированный целиком».
3. Полуфабрикат «Курица, фаршированная сыром и грибами».

Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Мелкокусковой полуфабрикат из моркови.

Морковь	кг.	0,240
Проточная вода для мытья сырья		

Полуфабрикат «Судак, фаршированный целиком»

Судак целиком	кг.	1200
Хлеб пшеничный	кг.	0,112
Молоко	кг.	0,120
Лук репчатый	кг.	0,288
Маргарин столовый	кг.	0,056
Яйца	шт.	1
Чеснок	кг.	0,008
Проточная вода для мытья сырья		

Полуфабрикат «Курица, фаршированная сыром и грибами».

Курица с/в	кг.	1500
Сыр твердый	кг.	0,200

Шампиньоны свежие	кг.	550
Проточная вода для мытья сырья		

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Для комплексного задания	1. Холодильник бытовой «Мир»	шт	1
	2. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4	шт	1
	3. Мешок для мусора	шт	1
	4. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания, Н.Э.Харченко, Москва-Академия, 2013год	шт	1
Мелкокусковой полуфабрикат из моркови	5. Разделочная доска с маркировкой СО	шт	1
	6. Нож для карвинга «овальный»	шт	1
	7. Тарелки вспомогательные	шт	3
	8. Техничко-технологическая карта для приготовления полфабриката «турнет из моркови»	шт	1
Полуфабрикат «Судак, фаршированный целиком»	9. Электрическая плита ПЭСМ 4	шт	1
	10. Разделочная доска с маркировкой РС	шт	1
	11. Разделочная доска с маркировкой ОС	шт	1
	12. Ножи (коренчатый и средний нож поварской тройки	шт	2
	13. Емкость для замачивания хлеба	шт	1
	14. Емкость для молока	шт	1
	15. Сковорода для пассерования лука (диаметр 18 см)	шт	1
	16. Тарелки вспомогательные	шт	3
	17. Электромясорубка фирмы ВОСНМУМ 44	шт	1
	18. Емкость для перемешивания фарша	шт	1
	19. Игла, нитки для зашивания кожи рыбы	шт	1
	20. Авторучка	шт	1
Полуфабрикат «Курица, фаршированная сыром и грибами»	21. Лист А4	шт	1
	22. Технологическая карта приготовления полфабриката «Судак фаршированный целиком»	шт	1
	23. Электрическая плита ПЭСМ 4	шт	1
	24. Разделочная доска с маркировкой «МС»	шт	1
	25. Нож средний поварской тройки с маркировкой «ПС»	шт	1
	26. Доска разделочная с маркировкой ОС	шт	1

27. Сковорода диаметр 18 см	шт	2
28. Нож с маркировкой ОС	шт	1
29. Емкость для перемешивания фарша	шт	1
30. Тарелки вспомогательные	шт	3
31. Авторучка	шт	1
32. Лист А4	шт	1
33. Технологическая карта приготовления полфабриката «Курица фаршированная»	шт	1

Нормативно-справочная документация:

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание шестое, «ПРОФИ – ИНФОРМ», Санкт – Петербург, 2013
3. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013
4. Технологические карты, составленные на основании сборника рецептов и кулинарных изделий.
5. Техничко – технологическая карта.

Нормы времени на одного кандидата:

Основное:

Полуфабрикат «Турнет из моркови» -35 минут.

Полуфабрикат «Судак, фаршированный целиком»- 120 мин.

Полуфабрикат «Курица, фаршированная сыром и грибами»- 80 мин.

Дополнительно:

Подготовка к работе – 5-7 мин.

Уборка рабочего места – 5-7 мин.

Контроль качества выполненного задания – 5-7 мин. на каждого экзаменуемого.

Место выполнения задания: Лаборатория

Приложения:

- | | |
|---------------|---|
| Приложение 4. | Техничко-технологическая карта № 1 «Турнет из моркови» |
| Приложение 5. | Техничко- технологическая карта № 2 «Судак, фаршированный целиком» |
| Приложение 6. | Техничко- технологическая карта № 3 «Курица, фаршированная сыром и грибами» |

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

<u>Наименование блюда (изделия):</u>	<u>Полуфабрикат из моркови «Турнет из моркови»</u>
<u>Область применения:</u>	Лаборатория Государственного Автономного Профессионального Учреждение «Новокуйбышевский Гуманитарно-Технологический Колледж».
<u>Перечень сырья:</u>	Морковь
<u>Требования к качеству сырья:</u>	<i>продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество</i>

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 3 порции, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морковь	100	80	300	240
Масса полуфабриката	-	70	-	210

Технология приготовления

Морковь тщательно промыть. Очистить от тонкого слоя кожуры, нарезать на куски такой же длины. Нарезать овощи на куски, с которыми легко работать. С помощью ножа для чистки овощей или турнировочного ножа обработать куски, придав им форму бочонка с семью отчетливо выраженными гранями. Срезать, как можно меньше. Грани должны быть гладкими, равномерно распределенными и сужающимися на концах.

Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

Используется для приготовления гарнира. Охлажденные полуфабрикаты хранят в холодильных камерах при температуре от 0 до 6 °.

Органолептические показатели

<u>Внешний вид:</u>	<u>Данный вид нарезки соответствует нормам.</u>
<u>Цвет:</u>	<u>Свойственный свежей моркови- оранжевый</u>
<u>Вкус:</u>	<u>Свойственный моркови</u>
<u>Запах:</u>	<u>Без посторонних запахов</u>
<u>Консистенция:</u>	<u>Жесткая</u>

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,59	0,15	5,39	35

Техник - технолог _____
Подпись _____ Ф.И.О. _____

Ответственный исполнитель _____
Подпись _____ Ф.И.О. _____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

<u>Наименование блюда (изделия):</u>	Судак, фаршированный целиком
<u>Область применения:</u>	Лаборатория Государственного Автономного Профессионального Учреждение «Новокуйбышевский Гуманитарно- Технологический Колледж».
<u>Перечень сырья:</u>	Судак, хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, маргарин, яйца, чеснок.
<u>Требования к качеству сырья:</u>	<i>продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество</i>

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
Судак целиком	1200	804
Хлеб пшеничный	112	112
Молоко	120	120
Лук репчатый	288	282/141*
Маргарин столовый	56	56
Яйца	1 шт.	40
Чеснок	8	6,4
Масса полуфабриката	-	1160
*Масса жареного лука		

Технология приготовления

Судака очищают от чешуи, потрошат, отделяют голову и промывают. Затем изнутри тушки надрезают реберные кости и отделяют их вместе с хребтовой костью, не прорезая кожи. После этого срезают мякоть, оставляя ее на коже слоем 0,5-1 см. Срезанную мякоть используют для приготовления фарша.

Для фарша: мякоть рыбы, пассерованный лук, чеснок, размоченный в молоке пшеничный хлеб, пропускают через мясорубку, добавляют размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и все тщательно перемешивают. Тушку

наполняют фаршем, придают ей форму целой рыбы. Отверстие, через которое фаршировалась рыба, зашивают.

Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

До тепловой обработки хранят на холоде при температуре от 0 до 6 ° не более 3 часов.

Органолептические показатели

<u>Внешний вид:</u>	Кожа рыбы зашита и сформована в виде целой тушки с головой, без порезов и плавников. Из головы удалены жабры и глаза. Кожа наполнена фаршем плотно, без пустот.
<u>Цвет:</u>	Серый
<u>Вкус:</u>	Присущий рыбе
<u>Запах:</u>	Без посторонних запахов
<u>Консистенция:</u>	Упругая, плотная

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
16,71	9,23	6,8	144

Техник - технолог _____
Подпись _____ Ф.И.О. _____

Ответственный исполнитель _____
Подпись _____ Ф.И.О. _____

УТВЕРЖДАЮ
«_____» _____ 20__ г.
Директор ГАПОУ «НГТК»
_____ ФИО

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

<u>Наименование блюда (изделия):</u>	Полуфабрикат «Курица, фаршированная сыром и грибами»
<u>Область применения:</u>	Лаборатория Государственного Автономного Профессионального Учреждение «Новокуйбышевский Гуманитарно-Технологический Колледж».
<u>Перечень сырья:</u>	Курица целая, шампиньоны свежие, сыр твердый.
<u>Требования к качеству сырья:</u>	<i>продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество</i>

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Курица с/в	1 шт	1500
Масса мякоти без кожи	-	1320
Сыр твердый	200	200
Шампиньоны свежие	550	500
Масса жареных грибов	-	200
Выход готового п/ф	-	1800

Технология приготовления.

Тушку курицы тщательно вымыть и обсушить. Затем положить на разделочную доску грудкой вниз и, отступив 4-5 см от шеи, сделать вдоль спины разрез. Хвостик отрезать. Затем, подрезая мясо в местах соединения с хребтом, необходимо полностью отделить скелет курицы. Оставить следует только кости крыльев, отделив их по суставу, и кости ножек. С помощью иголки с ниткой зашить на тушке разрез, оставив только небольшое отверстие, чтобы наполнить курицу начинкой. Нафаршировать курицу фаршем, зашить оставленное отверстие. Перевернуть птицу, связать ножки. Курица должна принять свой первоначальный вид.

Для приготовления фарша: сыр режем средним кубиком. Шампиньоны промываем под проточной водой, зачищаем загрязненные участки. Режим

большим кубиком и обжариваем на сковороде. Смешиваем с сыром и фаршируем курицу.

Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

До тепловой обработки хранят на холоде при температуре от 0 до 6 ° не более 3 часов.

Органолептические показатели

Внешний вид: кожа без ворсинок, пеньков и надрезов. Кожа аккуратно подвернута вовнутрь.
Цвет: светло - розовый
Вкус: -
Запах: без посторонних запахов
Консистенция: упругая, плотная

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»»

Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
15,36	3,12	5,3	244,17

Техник - технолог _____
 Подпись _____ Ф.И.О. _____

Ответственный исполнитель _____
 Подпись _____ Ф.И.О. _____

Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационно-квалификационной комиссии.
2. Пройдите инструктаж по технике безопасности.
3. Распишитесь в соответствующем журнале учета.
4. Пройдите в указанное место для выполнения практических заданий.
5. Изучите содержание «Экзаменационного пакета кандидата».
6. Приступите к выполнению комплексного практического задания № 1:
 - Перед началом работы вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку или надеть специальную сеточку для волос, надеть специальную обувь.
 - Подготовить рабочее место.
 - Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
 - Проверить электрооборудование.
 - Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
 - Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить ответственному за лабораторию и приступить к работе только после устранения неисправностей.
 - Соблюдать правила охраны труда.
7. По завершению практической работы сдайте работу на экспертизу членам аттестационно-квалификационной комиссии.
8. Приведите в порядок рабочее место, отключите электрооборудование.

4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-ЭКЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Проектное задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата).
Документ 2.	Инструментарий оценки проектного задания №1
Документ 3.	Комплексное практическое задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 4.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №1
Документ 5.	Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю
Документ 6.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности ВД «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».
Документ 7.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций
Документ 8.	Инструкция для эксперта – экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

ПРОЕКТНОЕ ЗАДАНИЕ №1
(из Экзаменационного пакета кандидата)

ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРОЕКТНОГО ЗАДАНИЯ №1

Критерии оценки показателей сформированности
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 10. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		9
10.1.	Полнота разработанного ассортимента рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствует заданным условиям. Полнота разработанного ассортимента рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания не соответствует заданным условиям. (за неправильно разработанный ассортимент каждого блюда снимается 1 балл)	3 0
10.2.	Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) Содержание разработанного ассортимента не соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) (за неправильно разработанное содержание каждого блюда снимается 2 балла)	6 0
Показатель 11. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.		24
11.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
11.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
11.3.	Расчет рецептуры произведен. Расчет рецептуры не произведен. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
11.4.	Технологический процесс прописан. Технологический процесс не прописан. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
11.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не прописаны. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0

11.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
11.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
11.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
Показатель 12. Параметры расчета пищевой ценности блюда		30
12.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
12.2.	Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда не рассчитано. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
12.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
12.4.	Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке не рассчитан. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
12.5.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда не рассчитаны. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
Защита проекта		
Обоснование и аргументация кандидатом основных выводов по результатам проекта		4
1.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы Да Нет	 2 0
2.	В устном выступлении кандидата и ответах на вопросы приведено достаточное количество убедительных аргументов, подтверждающих полученные выводы Да Нет	 2 0
Подтверждение авторства проектных результатов		4
3.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта	 1 1

	- кандидат осмысленно отвечает на вопросы	1
	- кандидат свободно ориентируется в материале	1
ИТОГО по ПК 2.8		71

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных
категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта														Защита проекта				Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Критерий 10.1. Полнота разработанного ассортимента рецептур полуфабрикатов соответствует заданным условиям	Критерий 10.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Критерий 11.1. Область применения прописана	Критерий 11.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 11.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 11.4. Технологический процесс прописан	Критерий 11.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 11.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 11.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 11.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 12.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 12.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 12.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 12.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 12.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале			
	Максимальное количество баллов	3	6	3	3	3	3	3	3	3	6	6	6	6	6	2	2	4	71		сформирована	
1.																						
2.																						
3.																						
4.																						

Эксперт-экзаменатор _____
Эксперт-экзаменатор _____
Эксперт-экзаменатор _____
Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №1

Критерии оценки показателей сформированности

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов.		
1.1.	Подготовка рабочего места для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями при следующих видах работ: <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i> <i>при обработке рыбы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</i> <i>при обработке птицы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из птицы.</i> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 1 балл.	5
1.2.	Подготовка оборудования для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями при следующих видах работ: <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i> <i>при обработке рыбы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</i> <i>при обработке птицы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из птицы.</i> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 1 балл.	5
1.3.	Подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями при следующих видах работ: <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i> <i>при обработке рыбы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</i> <i>при обработке птицы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из птицы.</i> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 1 балл.	5
1.4.	Подготовка материалов для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями при следующих видах работ: <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i> <i>при обработке рыбы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</i> <i>при обработке птицы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из птицы.</i> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается	5

	1 балл.	
Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов		
2.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, материалов соблюдены при выполнении видов работ: <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i> <i>при обработке рыбы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</i> <i>при обработке птицы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из птицы.</i> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 1 балл.	5
2.2.	Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования соблюдены при выполнении видов работ: <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i> <i>при обработке рыбы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</i> <i>при обработке птицы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из птицы.</i> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 1 балл.	5
ИТОГО по ПК 1.1.		30 баллов

Критерии оценки показателей сформированности
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов
сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 3. Характеристики обработанных овощей, грибов, рыбы нерыбного водного сырья, дичи.		
3.1.	Обработанные овощи, грибы, рыба, нерыбное водное сырье, дичь соответствуют установленным требованиям и заданным условиям:	9
3.1.1.	<i>обработанные овощи и грибы соответствуют установленным требованиям и заданным условиям.</i>	3
	<i>обработанные овощи и грибы не соответствуют установленным требованиям и заданным условиям.</i>	0
3.1.2.	<i>обработанная рыба соответствует установленным требованиям и заданным условиям.</i>	3
	<i>обработанная рыба не соответствует установленным требованиям и заданным условиям.</i>	0
3.1.3.	<i>обработанная птица соответствует установленным требованиям и заданным условиям.</i>	3
	<i>обработанная птица не соответствует установленным требованиям и заданным условиям.</i>	0
3.2.	Нарезка и формовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи соответствует заданным условиям:	6
3.2.1	<i>нарезка и формовка овощей и грибов соответствует заданным условиям</i>	2
	<i>нарезка и формовка овощей и грибов не соответствует заданным условиям</i>	0
3.2.2	<i>формовка рыбы соответствует заданным условиям</i>	2
	<i>формовка рыбы не соответствует заданным условиям</i>	0
3.2.3	<i>формовка птицы соответствует заданным условиям</i>	2
	<i>формовка птицы не соответствует заданным условиям</i>	0
3.3	Доля отходов обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи соответствует установленным нормам:	6
3.3.1	<i>доля отходов обработки овощей и грибов соответствует установленным нормам</i>	2
	<i>доля отходов обработки овощей и грибов не соответствует установленным нормам</i>	0
3.3.2	<i>доля отходов обработки рыбы соответствует установленным нормам</i>	2
	<i>доля отходов обработки рыбы не соответствует установленным нормам</i>	0
3.3.3	<i>доля отходов обработки птицы соответствует установленным нормам</i>	2
	<i>доля отходов обработки птицы не соответствует установленным нормам</i>	0
Показатель 4. Параметры обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.		
4.1.	Последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья дичи соответствует установленным требованиям:	9
4.1.1	<i>последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов соответствует установленным требованиям</i>	3

	<i>последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов нарушена</i>	0
4.1.2	<i>последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке рыбы соответствует установленным требованиям</i>	3
	<i>последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке рыбы нарушена</i>	0
4.1.3	<i>последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке птицы соответствует установленным требованиям</i>	3
	<i>последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке птицы нарушена</i>	0
4.2.	Время обработки и подготовки соответствует заданному значению: <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i> <i>при обработке и подготовке рыбы;</i> <i>при обработке и подготовки птицы.</i> При увеличении времени при выполнении каждого вида работ снимается 1 балл.	3
4.3.	Хранение продуктов выполнено в соответствии с установленными требованиями: <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i> <i>при обработке и подготовке рыбы;</i> <i>при обработке и подготовки птицы.</i> При наличии нарушения при выполнении каждого вида работ снимается 1 балл.	3
Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.		
5.1	Санитарно-гигиенические требования при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соблюдены при выполнении видов работ: <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i> <i>при обработке рыбы;</i> <i>при обработке птицы.</i> При наличии нарушения при выполнении каждого вида работ снимается 1 балл.	3
5.2	Правила электробезопасности при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соблюдены при выполнении видов работ: <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i> <i>при обработке рыбы;</i> <i>при обработке птицы.</i> При наличии нарушения при выполнении каждого вида работ снимается 1 балл.	3
ИТОГО по ПК 1.2.		42

**Критерии оценки показателей сформированности
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 6. Характеристика приготовленных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		
6.1.	Внешний вид приготовленных полуфабрикатов соответствует заданным условиям: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	3 3
	Внешний вид приготовленных полуфабрикатов не соответствует заданным условиям	0
6.2.	Цвет приготовленных полуфабрикатов соответствует заданным условиям: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	3 3
	Цвет приготовленных полуфабрикатов не соответствует заданным условиям.	0
6.3.	Запах приготовленных полуфабрикатов соответствует заданным условиям: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	3 3
	Запах приготовленных полуфабрикатов не соответствует заданным условиям.	0
6.4.	Форма, размер приготовленных полуфабрикатов соответствует заданным условиям: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	3 3
	Форма, размер приготовленных полуфабрикатов не соответствует заданным условиям.	0
6.5.	Вес приготовленных полуфабрикатов соответствует заданным условиям: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	3 3
	Вес приготовленных полуфабрикатов не соответствует заданным условиям.	0
6.6.	Консистенция приготовленных полуфабрикатов соответствует заданным условиям: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	3 3
	Консистенция приготовленных полуфабрикатов рыбы не соответствует заданным условиям.	0
Показатель 7. Параметры приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		
7.1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов соответствует установленным требованиям: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	5 5
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов не соответствует установленным требованиям.	0
7.2	Время приготовления полуфабрикатов соответствует заданному значению: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	2 2
	Время приготовления полуфабрикатов не соответствует заданному значению.	0

7.3	Хранение полуфабрикатов выполнено в соответствии с установленными требованиями (правилам охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов, правилам хранения охлажденных и замороженных полуфабрикатов): <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	2
	Хранение полуфабрикатов не выполнено в соответствии с установленными требованиями (правилам охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов, правилам хранения охлажденных и замороженных полуфабрикатов).	0
	Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
8.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке полуфабрикатов: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы</i> соблюдены.	3 3
	Санитарно-гигиенические требования при подготовке полуфабрикатов не соблюдены.	0
8.2.	Правила электробезопасности при подготовке полуфабрикатов: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы</i> соблюдены.	3 3
	Правила электробезопасности при подготовке полуфабрикатов не соблюдены	0
Показатель 9. Параметры охлажденных, замороженных, упакованных полуфабрикатов		
9.1.	Вакуумрование, охлаждение, замораживание полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями	3
	Вакуумрование, охлаждение, замораживание полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
9.2.	Порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос выполнена в соответствии с заданными условиями.	2
	Порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос не выполнена в соответствии с заданными условиями.	0
ИТОГО по ПК 1.3.		71

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления
полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель1				Показатель2		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.1.
		1.1. Подготовка рабочего места для приготовления полуфабрикатов	1.2. Подготовка оборудования для приготовления полуфабрикатов	1.4. Подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов	1.5. Подготовка материалов для приготовления полуфабрикатов	2.1. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места	2.2. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места			
Максимальное количество баллов		5	5	5	5	5	5	30		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20 ____ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 3							Показатель 4					Показатель 5		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.2.
		3.1.1. Обработанные овощи и грибы	3.1.2. Обработанная рыба	3.1.3. Обработанная птица	3.2.1. Нарезка и формовка овощей и грибов	3.2.2. Нарезка и формовка рыбы	3.2.3. Нарезка и формовка птицы	3.3.1. Доля отходов при обработке овощей и грибов	3.3.2. Доля отходов при обработке рыбы	3.3.3. Доля отходов при обработке птицы	4.1.1. Последовательность операций при обработке овощей и грибов	4.1.2. Последовательность операций при обработке рыбы	4.1.3. Последовательность операций при обработке птицы	4.2. Время обработки овощей и грибов, рыбы, птицы	4.3. Хранение продуктов при обработке овощей и грибов, рыбы, птицы	5.1. Санитарно-гигиенические требования при обработке овощей и грибов, рыбы, птицы	5.2. Правила электробезопасности при обработке овощей и грибов, рыбы, птицы	
	Максимальное количество баллов	3	3	3	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	42	

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 6						Показатель 7			Показатель 8		Показатель 9		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.3.
		6.1. Внешний вид приготовленных полуфабрикатов из рыбы; из мяса	6.2. Цвет приготовленных полуфабрикатов из рыбы; из мяса	6.3. Запах приготовленных полуфабрикатов из рыбы; из мяса	6.4. Форма, размер приготовленных полуфабрикатов	6.5. Вес приготовленных полуфабрикатов из рыбы; из мяса	6.6. Консистенция приготовленных полуфабрикатов из рыбы; из мяса	7.1. Последовательность при приготовлении полуфабрикатов из	7.2. Время приготовления полуфабрикатов из рыбы; из мяса	7.3. Хранение приготовленных полуфабрикатов из рыбы; из мяса	8.1. Санитарно-гигиенические требования при подготовке полуфабрикатов из рыбы; из мяса	8.2. Правила электробезопасности при подготовке полуфабрикатов из рыбы, из мяса	9.1.Вакуумирование, охлаждение, замораживание полуфабрикатов	9.2.Порционирование, упаковка для отпуска на вынос выполнена			
	Максимальное количество баллов	3	3	3	3	3	3	5	5	2	2	3	2	3	2	71	

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20 ____ г.

Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование ОО: _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ года

№ п/п	ФИО кандидата	Итоги оценки сформированности ПК 1.1.			Итоги оценки сформированности ПК 1.2.			Итоги оценки сформированности ПК 1.3.			Итоги оценки сформированности ПК 1.4.			Итоги оценки освоения ВД		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.1.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.2.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.3.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.4.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение об освоении ВД «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
	Макс. кол-во баллов	30			42			71			71			214		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

Вид деятельности считается освоенным при получении положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетентности.

Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении ВД установлено пороговое значение показателя – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами** составляет 30 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами** кандидат должен набрать 21 балл (Таблица 1).

Таблица 1

Оценочная шкала сформированности ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Набрано баллов	<21балла	≥ 21 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 1.1.	ПК 1.1. не сформирована	ПК 1.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи** составляет 42 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи** кандидат должен набрать 29 баллов (Таблица 2).

Таблица 2

Оценочная шкала сформированности ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

Набрано баллов	<29 балла	≥ 29балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 1.2	ПК 1.2 не сформирована	ПК 1.2 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** составляет 71 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** кандидат должен набрать 50 баллов (Таблица 3).

Таблица 3

Оценочная шкала сформированности ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Набрано баллов	<50 баллов	≥ 50 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 1.3	ПК 1.3 не сформирована	ПК 1.3 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 71 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 50 баллов (Таблица 3).

Таблица 3

Оценочная шкала сформированности ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Набрано баллов	<50 баллов	≥ 50баллов
Доля (в %) от максимального		

возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 1.4	ПК 1.4 не сформирована	ПК 1.4 сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВД «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» составляет 214 баллов. Для принятия положительного решения об освоении ВД «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» кандидат должен набрать не менее 150 баллов (Таблица 4).

Таблица 4

Оценочная шкала освоения ВД «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Набрано баллов	< 150 баллов	≥ 150 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВД «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	ВД не освоен	ВД освоен

Для перевода значения оценки освоения ВД «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 5.

Таблица 5.

Таблица перевода значения оценки освоения ВД «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка по пятибалльной шкале
< 70 %	менее 150 баллов	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 150 до 169 баллов	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 170 до 190 балла	«хорошо»
> 90 %	191 и более балла	«отлично»

**Инструкция для эксперта-экзаменатора
по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по
профессиональному модулю**

1. Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационно-квалификационной комиссии, во время которого будут уточнены ваши функции в процедуре оценки.
2. Ознакомьтесь с практическими заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта- экзаменатора.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы:
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.1.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.2.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.3.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.4.
4. Заполните Сводную оценочную таблицу результатов освоения вида деятельности.
5. Примите совместно с другими членами комиссии решение о выдаче (отказе выдаче) квалификационного аттестата
6. Поставьте личную подпись в сводных таблицах и в протоколе квалификационного экзамена по данному профессиональному модулю.