

«СОГЛАСОВАНО»

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



« 16 » 20 19 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
ЦПО Самарской области
/С.А.Ефимова/



« 16 » 20 19 г.

Комплект оценочных средств
для оценки образовательных результатов
по профессиональному модулю

**ПМ.02 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
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 23:19:24+04'00'

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК», преподаватель Елисеева М.П.

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, по оценке освоения профессионального модуля **ПМ.02 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**
№ 1 «15» января 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.	4
2. Паспорт комплекта оценочных средств.	7
3. Экзаменационный пакет кандидата.	21
Проектное задание №1	21
Комплексное практическое задание № 1	31
Комплексное практическое задание № 2	34
Комплексное практическое задание № 3	37
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	47
4. Пакет эксперта – экзаменатора.	48
Инструментарий оценки проектного задания №1	49
Инструментарий оценки комплексного практического задания № 1	54
Инструментарий оценки комплексного практического задания № 2	60
Инструментарий оценки комплексного практического задания № 3	68
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности	71
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	72
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	78

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.02 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** по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ.02 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** являются:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приказом министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 № 1565;
- примерная программа профессионального модуля ПМ.02 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;
- 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 «16» июля 2014 № 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 комплексного практического задания №1 (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация).

3. Комплексное практическое задание № 2:

- задание;
- условия выполнения комплексного практического задания №2 (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация).

4. Комплексное практическое задание №3:

- задание;
- условия выполнения комплексного практического задания №3 (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация).

5. 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, №2, №3 (из Экзаменационного пакета кандидата).
4. Инструментарий оценки комплексного практического задания №1, №2, №3:
 - критерии оценки показателей сформированности профессиональной компетенции ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7.
 - сводная оценочная таблица результатов сформированности профессиональной компетенции ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7.
5. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности **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.**
6. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.
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.02 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** проводится экзамен (квалификационный экзамен).

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность 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».

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

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 условия – условия, заданные в рамках конкретного практического задания (технологическая карта, задачная формулировка);

Установленные требования – требования, установленные нормативно-регламентирующими документами (Сборники рецептов, 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, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2.2. Предметы оценивания

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 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.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Продукт деятельности (составленная инструкционная карта)	Показатель 1. Характеристики составленной инструкционной карты	1. Полнота разработанной инструкционной карты соответствует инструкциям и регламентам. 2. Содержание разработанной инструкционной карты соответствует установленным требованиям. 2.1. Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано. 2.2. Перечень оборудования в данных цехах прописано. 2.2. Перечень материалов прописано. 2.3. Перечень сырья для приготовления блюд прописано. 2.4. Правильное определение необходимой посуды и инвентаря необходимых для приготовления блюд прописано.	Проектное задание №1
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей	Продукт деятельности (приготовленные и оформленные супы сложного ассортимента).	Показатель 3. Характеристики приготовленных и оформленных супов сложного ассортимента.	3.1. Внешний вид приготовленных супов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 3.2. Цвет приготовленных супов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 3.3. Запах приготовленных супов сложного	Комплексное практическое задание №1

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			ассортимента соответствует заданным условиям. 3.4. Вкус приготовленных супов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 3.5. Консистенция приготовленных супов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 3.6. Вес приготовленных супов сложного ассортимента соответствует заданному значению. 3.7. Температура подачи приготовленных супов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 3.8. Сервировка и оформление приготовленных супов ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	
	Процесс деятельности (процесс приготовления супов сложного ассортимента)	Показатель 4. Параметры приготовления супов сложного ассортимента.	4.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 4.2. Время приготовления супов сложного ассортимента соответствует заданному значению. 4.3. Хранение и упаковка супов сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 4.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 5. Параметры	5.1. Инвентарь и оборудование при	

		соблюдения правил охраны труда при приготовлении суповсложного ассортимента.	приготовлении суповсложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 5.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении суповсложного ассортимента соблюдены. 5.3. Правила электробезопасности при приготовлении суповсложного ассортимента соблюдены.	
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Продукт деятельности (приготовленные горячие соусысложного ассортимента).	Показатель 6. Характеристики приготовленныхгорячих соусовсложногоассортимента.	6.1 Вес приготовленныхгорячих соусовсложного ассортимента соответствует заданному значению. 6.2 Внешний вид приготовленныхгорячих соусовсложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.3 Цвет приготовленныхгорячих соусовсложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.4 Запах приготовленныхгорячих соусовсложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.5 Вкус приготовленныхгорячих соусов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.6 Консистенция приготовленныхгорячих соусовсложного ассортимента соответствует заданным условиям.	Комплексное практическое задание №2
	Процесс деятельности (процесс приготовления горячих соусов сложного ассортимента).	Показатель 7. Параметры приготовления горячих соусов сложного ассортимента.	7.1 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлениигорячих соусов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 7.2 Время приготовления горячих соусов	

			сложного ассортимента соответствует заданному значению. 7.3 Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента.	8.1 Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 8.2 Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента соблюдены. 8.3 Правила электробезопасности при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 2.4 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.	Продукт деятельности (приготовленные и оформленные горячие блюда, и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента).	Показатель 9. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	9.1 Внешний вид приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.2 Цвет приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.3 Запах приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.4 Вкус приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного	Комплексное практическое задание №2

			ассортимента соответствует заданным условиям. 9.5 Консистенция приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.6 Вес приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует заданному значению. 9.7 Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 9.8 Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.	
	Процесс деятельности (процесс приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента).	Показатель 10. Параметры приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	10.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10.2. Время приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует заданному значению. 10.3. Хранение и упаковка горячих блюд и	

			гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 10.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	11.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 11.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соблюдены. 11.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Продукт деятельности (приготовленные и оформленные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента).	Показатель 12. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	12.1. Внешний вид приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.2. Цвет приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	Комплексное практическое задание №1

видов и форм обслуживания			12.3. Запах приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.4. Вкус приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.5. Консистенция приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.6. Вес приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует заданному значению. 12.7. Температура подачи приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 12.8. Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.	
	Процесс деятельности (процесс приготовления горячих блюд,	Показатель 13. Параметры приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	13.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных	

	кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента)	из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 13.2. Время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует заданному значению. 13.3. Хранение и упаковка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 13.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	14.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 14.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соблюдены. 14.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 2.6 Осуществлять приготовление,	Продукт деятельности (приготовленные и	Показатель 15. Характеристики	15.1. Внешний вид приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Комплексное практическое

творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оформленные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента).	приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 15.2. Цвет приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 15.3. Запах приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 15.4. Вкус приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 15.5. Консистенция приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 15.6. Вес приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданному значению. 15.7. Температура подачи приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	задание №2
---	---	--	--	------------

			15.8. Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.	
	Процесс деятельности (процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента).	Показатель 16. Параметры приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	16.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 16.2. Время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданному значению. 16.3. Хранение и упаковка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 16.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 17. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	17.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 17.2. Санитарно-гигиенические требования	

			при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соблюдены. 17.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Продукт деятельности (приготовленные и оформленные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента).	Показатель 18. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	18.1. Внешний вид приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 18.2. Цвет приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 18.3. Запах приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 18.4. Вкус приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 18.5. Консистенция приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	Комплексное практическое задание №3

			заданным условиям. 18.6. Вес приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует заданному значению. 18.7. Температура подачи приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 18.8. Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.	
	Процесс деятельности (процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента).	Показатель 19. Параметры приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	19.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 19.2. Время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует заданному значению. 19.3. Хранение и упаковка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.	

			19.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 20. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	20.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 20.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соблюдены. 20.3. Правила электробезопасности при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации.)	Показатель 21. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	21.1. Полнота разработанного ассортимента рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей соответствует заданным требованиям. 21.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание №1
		Показатель 22. Характеристики структуры и	22.1. Область применения прописана 22.2. Требования к сырью прописаны	

		содержания разработанной технической документации.	22.3. Расчет рецептуры произведен 22.4. Технологический процесс прописан 22.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны. 22.6. Показатели качества продукции прописаны 22.7. Пищевая ценность блюда рассчитана 22.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	
		Показатель 23. Параметры расчета пищевой ценности блюда	23.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. 23.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. 23.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано 23.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. 23.5. 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

3.1ВЫПОЛНЕНИЕ И ЗАЩИТА ПРОЕКТНОГО ЗАДАНИЯ №1

Задание для оценки сформированности

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Задание:

Вам работаете техником-технологом на вновь открывающемся предприятии общественного питания.

1. Разработайте ассортимент сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок:

- сложных супов;
- сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
- сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.

2. Составьте нормативно-технологическую документацию на выбранные блюда из разработанного Вами ассортимента.

3. Обоснуйте выход блюд в готовом виде.

4. Составьте инструкционные карты по организации рабочего места повара на разработанные блюда (прописать наименование блюда, выход 1 порции, количество порций, производственный цех, перечень оборудования, сырья, материалов).

Условия подготовки и защиты проектного задания:

Тема проектного задания:

Разработка, адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей и составление нормативно-технологической документации.

Цель проекта:

Разработать рецепты горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных 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.

Разработать перечень оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Требования к результатам выполнения проекта:

1. Разработана рецептура горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
2. Составлена нормативно-технологическая документация.
3. Обоснован выход блюд в готовом виде.
4. Составлены инструкционные карты по организации рабочего места повара.

Требования к структуре и оформлению проекта:

1. 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 (А4, 210 мм х 297 мм) на одной стороне листа.

Титульный лист- первый лист проектного задания оформляется на листе формата А4 (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

2. 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 А4 (не более 10 листов)
2. Бланки нормативной документации (Приложение 1,2)
 - технико-технологических карт - 3 экз.
 - бланк акта отработки блюда - 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 рецептов 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 и 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).

Приложение 4. Инструкционная карта по организации рабочего места повара.

[illegible]

Масса набора продуктов - _____ г.
Масса полуфабрикатов - _____ г.
Масса готового блюда (изделия) – _____ г.
Потери при тепловой обработке, % - _____ % .

Описание технологического процесса:

Разработчик

подпись

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 10 порций, 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

Техник - технолог

Ф.И.О.

Подпись

Ф.И.О.

Ответственный исполнитель

Подпись

Ф.И.О.

Подпись _____

Φ.Ι.Ο.

Таблица бракеражного журнала

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

Инструкционная карта по организации рабочего места повара

Наименование блюда	Сырье	Масса сырья брутто на 1 порцию, г	Количество порций	Цеха, в которых происходит подготовка продуктов и приготовление блюд	Перечень оборудования и материалов (указать марку и количество)	Перечень инвентаря и посуды (указать марку и количество)
1.					Оборудование: 1. 2. И т.д. Материалы: 1. 2. И т.д.	
2.						
3.						

3.2. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА

КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1

Задание для оценки сформированности

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задание:

Вы работаете поваром в горячем цехе. Вам необходимо приготовить сложные горячие блюда и закуски в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать заказные блюда:

1. Консоме из кур с яйцом пашот 3 порции. Выход одной порции - 250/40 г (250г прозрачный бульон, 40г яйцо пашот):
 - 1 порция для подачи экспертам;
 - 2 порция для подачи;
 - 3 порция для упаковки.

Условия выполнения комплексного практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Комплексное практическое задание № 1

Кости кур	кг	0,563
Морковь	кг	0,02
Лук репчатый	кг	0,015
Вода	кг	0,975
Соль	кг	0,006
Яйца для оттяжки	шт	1/3
Курица (мякоть окорока)	кг	0,15
Яйца	шт	3
Масло растительное	кг	0,003

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Для всех практических заданий	1. Шкаф холодильный	шт	1
	2. Весы настольные электронные;	шт	1
	3. Мешок для мусора	шт	1

Комплексное практическое задание № 1	4. Электроплита	шт	1
	5. Микроволновая печь	шт	1
	6. Пароконвектомат	шт	1
	7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Москва: Лада, 2017	шт	1
	8. Кастрюля 2 л	шт	1
	9. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	10. Сотейник 0,5 л	шт	1
	11. Шумовка	шт	1
	12. Половник	шт	1
	13. Нож поварской - шеф	шт	1
	14. Нож поварской коренчатый	шт	1
	15. Миски нержавеющей	шт	5
	16. Комплект разделочных досок	шт	6
	17. Тарелки вспомогательные	шт	3
	18. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
	19. Пленка пищевая	шт	1
	20. Упаковка для супов (супница с крышкой 0,25л)	шт	1
	21. Упаковка для яйца пашот	шт	1
	22. Стикер	шт	1
	23. Шариковая ручка	шт	1

Нормативно-справочная документация:

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание шестое, Москва: Лада, 2017
3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013
4. Технологические карты, составленные на основании сборника рецептур и кулинарных изделий.
5. Техничко – технологические карты.

Нормы времени на одного кандидата:

Основное:

Комплексное практическое задание № 1 - 150 минут 2 часа

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 5	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 «Консоем из кур с яйцом пашот».
--------------	---

КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №2

Задание для оценки сформированности

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.4 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.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

Задание:

Вы работаете поваром в горячем цехе. Вам необходимо приготовить сложные горячие блюда и закуски в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать заказные блюда:

1. Рулетки из рыбы фаршированные шпинатом с гарниром из крема с зеленым горошком и соусом голландским с эстрагоном 3 порции. Выход одной порции - 100/100/50г:

- 1 порция для подачи экспертам;
- 2 порция для подачи;
- 3 порция для упаковки.

Условия выполнения комплексного практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Комплексное практическое задание № 2

Судак (чистое филе)	кг	0,18
Яйцо (белок)	шт	3 1/2шт
Сливки 23%	кг	0,255
Батон(мякиш)	кг	0,024
Соль	кг	0,018
Перец черный молотый	кг	0,00045
Шпинат (с/м)	кг	0,15
Масло сливочное	кг	0,018
Лимон (сок)	кг	0,012
Зеленый горошек (с/м)	кг	0,3
Масло сливочное	кг	0,012
Эстрагон	кг	0,009

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Для всех практических заданий	1. Шкаф холодильный	шт	1
	2. Весы настольные электронные;	шт	1
	3. Мешок для мусора	шт	1
	4. Электроплита	шт	1
	5. Микроволновая печь	шт	1
	6. Пароконвектомат	шт	1
	7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Москва: Лада, 2017	шт	1
Комплексное практическое задание № 2	24. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	шт	1
	25. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	26. Сотейник 0,5 л	шт	1
	27. Сотейник 1,0 л	шт	1
	28. Сито с мелкими ячейками	шт	1
	29. Нож поварской - шеф	шт	1
	30. Комплект разделочных досок	шт	6
	31. Венчик	шт	1
	31. Миски нержавеющей	шт	5
	32. Тарелки вспомогательные	шт	1
	33. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
	34. Пленка пищевая	шт	1
	35. Пищевой контейнер ланч бокс прямоугольный 3 секционный	шт	1
	36. Стикер	шт	1
	37. Шариковая ручка	шт	1
	38. Гастроемкость	шт	1

Нормативно-справочная документация:

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание шестое, Москва: Лада, 2017
3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013
4. Технологические карты, составленные на основании сборника рецептур и кулинарных изделий.
5. Техничко – технологические карты.

Нормы времени на одного кандидата:

Основное:

Комплексное практическое задание № 2 - 60 мин 1 час

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 6	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 «Рулетки из рыбы с гарниром из крема с зеленым горошком и соусом голландским с эстрагоном».
--------------	--

КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №3

Задание для оценки сформированности

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.4 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.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

Задание:

Вы работаете поваром в горячем цехе. Вам необходимо приготовить сложные горячие блюда и закуски в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать заказные блюда:

1. Котлета по-киевски с гарниром из картофельного гратена и соусом велютесо сливками и грибами 3 порции. Выход одной порции - $128 + 7/100/50\text{г}$:

- 1 порция для подачи экспертам;
- 2 порция для подачи;
- 3 порция для упаковки.

Условия выполнения комплексного практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Комплексное практическое задание № 3

Курица	шт	1 1/2
Яйца	шт	1
Сухари панировочные	кг	0,06
Соль	кг	0,015
Перец черный молотый	кг	0,00045
Мало сливочное	кг	0,086
Петрушка (зелень)	кг	0,018
Лимон	кг	0,0072
Масло растительное	кг	0,054
Картофель	кг	0,327
Сливки 23%	кг	0,15
Сыр	кг	0,075
Мускатный орех	кг	0,00015
Масло сливочное	кг	0,015
Мука пшеничная	кг	0,015

Шампиньоны	кг	0,09
Кости куриные	кг	0,12
Морковь	кг	0,015
Лук репчатый	кг	0,012

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Для всех практических заданий	1. Шкаф холодильный	шт	1
	2. Весы настольные электронные;	шт	1
	3. Мешок для мусора	шт	1
	4. Электроплита	шт	1
	5. Микроволновая печь	шт	1
Практическое задание № 3	6. Пароконвектомат	шт	1
	7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Москва: Лада, 2017	шт	1
	39. Фритюрница	шт	1
	40. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	41. Сотейник 0,5 л	шт	1
	42. Сотейник 1,0 л	шт	1
	43. Нож поварской - шеф	шт	1
	44. Комплект разделочных досок	шт	6
	45. Венчик	шт	1
	46. Миски нержавеющей	шт	5
	47. Тарелки вспомогательные	шт	1
	48. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
	49. Пленка пищевая	шт	1
	50. Пищевой контейнер ланч бокс прямоугольный 3 секционный	шт	1
	51. Фольга	шт	1

Нормативно-справочная документация:

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание шестое, Москва: Лада, 2017
3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013
4. Технологические карты, составленные на основании сборника рецептур и кулинарных изделий.

5. Техничко – технологические карты.

Нормы времени на одного кандидата:

Основное:

Комплексное практическое задание № 3 - 120 мин 2 часа

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 7	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 «Котлета по-киевски».
--------------	---

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОО

____ И.О.Фамилия

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКА КАРТА № 1 на блюдо «Консоме из кур с яйцом пашот»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Консоме из кур с яйцом пашот» вырабатываемое ОО.

2. Перечень сырья

2.1. Перечень сырья: кости куриные, морковь, лук репчатый, яйца, мякоть кур, масло растительное, соль.

2.2. Требования к качеству сырья: продовольственное сырьё используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

3. Рецепт

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 3 порции в кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Для консоме:				
Кости кур	187,5	187,5	0,563	0,563
Морковь	7,25	5,75	0,02	0,017
Лук репчатый	5	4	0,015	0,012
Вода	325	325	0,975	0,975
Соль	2	2	0,006	0,006
Для оттяжки:				
Яйца для оттяжки	1/10 шт	4	1/3 шт	0,012
Курица (мякоть окорока)	50	50	0,15	0,15
Для яйца пашот:				
Яйца	1 шт	40	3 шт	0,12
Масло растительное	1	1	0,003	0,003
Выход	-	250/40	-	750/120

4. Технологический процесс приготовления «Консоме из кур с яйцом пашот».

Кости кур обжаривают, до образования золотистого цвета, заливают горячей водой, доводят до кипения, с поверхности снимают пену и жир, нагрев уменьшают и варят 1-1,5 часа. За 30 мин до окончания варки кладут подпеченный лук, морковь и варят до готовности.

В охлажденный до 70⁰С бульон вводят оттяжку, перемешивают, доводят до кипения, нагрев уменьшая, и варят 15-20 мин. После окончания варки бульон настаивают 30 мин, процеживают.

Оттяжка. Мякоть кур пюрируют с помощью блендера, добавляют слегка взбитый яичный белок, массу перемешивают.

Яйцо пашот. Пищевую пленку нарезают на квадраты 30*30 см, середину смазывают маслом растительное. Подготовленную пленку кладут в стакан, делают углубление и выпускают яйцо, края собирают к центру, выпускают воздух и перевязывают. Воду доводят до кипения, закладывают яйца, варят 4-5 мин, затем сразу закладывают в холодную воду, для прекращения процесса нагрева. Перед отпуском освобождают от пленки и подают с консоме.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

5.1 Подавать в подогретой суповой тарелке на подстановочной тарелке с салфеткой. При отпуске кладут яйцо пашот.

5.2 Температура подачи 70⁰С.

5.3 Срок хранения консоме не более 2 часов, яйца пашот 15-20 минут.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Органолептические показатели:

Внешний вид	консоме прозрачный, на поверхности не должно быть капелек жира, форма яйца сохранена;
Консистенция	консоме - жидкая, белка яйца - плотная, желтка - средней густоты;
Цвет	консоме золотистый;
Вкус	в меру соленый, свойственным продуктам, входящим в рецептуру;
Запах	соответствует продуктам, входящим в рецептуру – эстрагона.

6.2. Микробиологические показатели

По микробиологическим показателям данное блюдо должно соответствовать требованиям САН ПИН 2.3.2 1078 – 01п 1.9.15

6.3 Показатели качества и безопасности:

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОО

____ И.О. Фамилия

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКА КАРТА № 2

на блюдо «Рулетики из рыбы фаршированные шпинатом с гарниром из крема с зеленым горошком и соусом голландским с эстрагоном»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рулетики из рыбы фаршированные шпинатом с гарниром из крема с зеленым горошком и соусом голландским с эстрагоном» вырабатываемое ОО.

2. Перечень сырья

2.1. Перечень сырья: судак, яйцо, сливки 23%, хлеб, щавель, лимон, зеленый горошек, масло сливочное, соль, перец черный молотый.

2.2. Требования к качеству сырья: продовольственное сырьё используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

3. Рецепт

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 3 порции в кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Судак (чистое филе)	60	60	0,18	0,18
Яйцо (белок)	1/4шт	6	1/2шт	0,018
Сливки 23%	15	15	0,045	0,045
Батон(мякиш)	8	8	0,024	0,024
Соль	2	2	0,006	0,006
Перец черный молотый	0,05	0,05	0,00015	0,00015
Для фарша:				
Шпинат (с/м)	50	50	0,15	0,15
Масло сливочное	2	2	0,006	0,006
Лимон (сок)	4	3	0,012	0,009
Соль	1	1	0,003	0,003
Масса п/ф	-	125	-	375
Для гарнира:				
Зеленый горошек (с/м)	100	100	0,3	0,3

Сливки 23%	20	20	0,06	0,06
Масло сливочное	3	3	0,012	0,012
Соль	2	2	0,006	0,006
Перец черный молотый	0,05	0,05	0,00015	0,00015
Для соуса:				
Яйца (желтки)	1шт	20	3шт	0,06
Сливки 23%	50	50	0,15	0,15
Соль	1	1	0,003	0,003
Эстрагон	3	2	0,009	0,006
Перец черный молотый	0,05	0,05	0,00015	0,00015
Выход	-	100/100/50	-	300/300/150

4. Технологический процесс приготовления

«Релетики из рыбы фаршированные шпинатом с гарниром из крема с зеленым горошком и соусом голландским с эстрагоном».

Филе судака нарезают на кусочки и измельчают блендером, с добавлением замоченного в сливках мякиша батона, до получения однородной массы. Отдельно взбивают яичный белок. В подготовленную массу вводят остатки сливок, соль, перец черный молотый и взбитый белок, вымешивают.

На пищевую пленку выкладывают кнельную массу, придают форму прямоугольника толщиной 5 мм, по всей поверхности распределяют фарш, сворачивают рулетом, краю пленки перевязывают. Подготовленный полуфабрикат варят на пару в пароконвектомате в течение 10-15 мин.

Фарш. Шпинат пассеруют на сливочном масле 2-3 мин, выдавливают сок лимона, добавляют соль.

Крем из зеленого горошка. Быстрозамороженный зеленый горошек припускают с добавлением сливочного масла в течение 5-8 мин в сотейнике, пюрируют, протирают через сито с мелкими ячейками. Затем добавляют прогретые сливки и взбивают, добавляют соль, перец черный молотый, прогревают.

Соус. Желтки отделяют от белков, соединяют со сливками и проваривают на водяной бане при непрерывном взбивании венчиком до загустения, затем добавляют соль, перец черный молотый и измельченный эстрагон.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

5.1 Подают на подогретой тарелке белого цвета диаметром 32 см. Оформление блюда кандидат продумывает самостоятельно.

5.2 Температура подачи 60-65°C.

5.3 Срок хранения 15-20 минут.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Органолептические показатели:

Внешний вид	форма рулетика сохранена, гарнир - гладкая глянцевая поверхности без признаков заветривания;
Консистенция	рулетика – сочная, мягкая, гарнира - кремообразная, однородная, без комочков, соуса – средней густоты;
Цвет	рулетика – светло-серый, гарнира - светло-зеленый, соуса – от светло-желтого до желтого;
Вкус	в меру соленый, свойственным продуктам, входящим в рецептуру;
Запах	соответствует продуктам, входящим в рецептуру – эстрагона.

6.2. Микробиологические показатели

По микробиологическим показателям данное блюдо должно соответствовать требованиям САН ПИН 2.3.2 1078 – 01п 1.9.15

6.3 Показатели качества и безопасности:

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОО

_____ И.О. Фамилия

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКА КАРТА № 3

на блюдо «Котлета по-киевски»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлета по-киевски».

2. Перечень сырья

2.1. Перечень сырья: курица, масло сливочное, сухари панировочные, петрушка (зелень), лимон, масло растительное, соль, перец черный молотый.

2.2. Требования к качеству сырья: продовольственные сырьё используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

3. Рецепт

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 3 порции в кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курица	1/2 шт	83+7*	1,5 шт	0,249+0,021*
Масло зеленое	30	30	0,09	0,09
Яйца	1/4шт	10	1шт	0,03
Сухари панировочные	20	20	0,06	0,06
Соль	2	2	0,006	0,006
Перец черный молотый	0,05	0,05	0,00015	0,00015
Масса полуфабриката	-	145+7*	-	0,435+0,021
Масло растительное	15	15	0,045	0,045
Масса жареных котлет	-	128+7*		0,384+0,021*
Выход	-	128+7/100/50	-	384+21*/300/150

* масса косточки

4. Технологический процесс приготовления

Котлета по-киевски. Подготовленное большое филе (с косточкой) курицы надрезают вдоль с внутренней стороны, разворачивают мякоть и слегка отбивают до толщины 2,5-3 мм; на середину отбитого филе кладут сформованный в виде груши кусочек зеленого масла. На фарш укладывают малое филе и заворачивают края большого филе так, чтобы полностью покрыть фарш. Котлеты смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, еще раз смачивают в льезоне и снова панируют в белой панировке. Жарят во фритюре 5-7 мин до образования на поверхности золотистой корочки и доводят до готовности в пароконвектомате.

Масло зеленое. В размягченное сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимона, тщательно перемешивают, придают груши, охлаждают.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

5.1 Подают на подогретой тарелке белого цвета диаметром 32 см. Оформление блюда кандидат продумывает самостоятельно.

5.2 Температура подачи 60-65°C.

5.3 Срок хранения 15-20 минут.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Органолептические показатели:

Внешний вид котлеты – форма сохранена, на поверхности румяная золотистая корочка, ровная без трещин,

Консистенция котлеты – мягкая, сочная, с хрустящей корочкой

Цвет румяная золотистая корочка

Вкус в меру соленый, свойственным продуктам, входящим в рецептуру;

Запах свойственным продуктам, входящим в рецептуру.

6.2. Микробиологические показатели

По микробиологическим показателям данное блюдо должно соответствовать требованиям САН ПИН 2.3.2 1078 – 01 п 1.9.15

6.3 Показатели качества и безопасности:

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

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

Защита проектного задания

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационно-квалификационной комиссии.
2. Сдать проектное задание председателю аттестационно-квалификационной комиссии.
3. Подготовиться к устному выступлению (компьютерной презентации)
4. Приступить к защите проектного задания (по вызову секретаря экзаменационной комиссии)
5. Соблюдать регламент выступления.
6. Ответить на вновь заданные вопросы по проекту.

Выполнение практического задания

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 комплексных практических заданий № 1, №2, № 3:
 - 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.
6. По завершению практической работы сдайте работу на экспертизу членам аттестационно-квалификационной комиссии:
 - 1 блюдо для презентации;
 - 2 блюдо для дегустации;
 - 3 блюдо упакованное и маркированное.
7. Приведите в порядок рабочее место, отключите электрооборудование.

4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-КЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Проектное задание(из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 2.	Инструментарий оценки проектного задания
Документ 3.	Комплексное практическое задание № 1 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 4.	Комплексное практическое задание № 2 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 5.	Комплексное практическое задание № 3 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 6.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №1
Документ 7.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №2
Документ 8.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №3
Документ 9.	Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.
Документ 10.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности ВД «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».
Документ 11.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций
Документ 12.	Инструкция для экспертов- экзаменаторов по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Проектное задание
(из Экзаменационного пакета кандидата)

ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРОЕКТНОГО ЗАДАНИЯ

Критерии оценки показателей сформированности

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 21. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		9
21.1.	Полнота разработанного ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных соответствует заданным условиям. Полнота разработанного ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных не соответствует заданным условиям. <i>(за неправильно разработанный ассортимент каждого блюда снимается 1 балл)</i>	3 0
21.2.	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.) <i>(за неправильно разработанное содержание каждого блюда снимается 2 балла)</i>	6 0
Показатель 22. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.		24
22.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
22.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
22.3.	Расчет рецептуры произведен. Расчет рецептуры не произведен. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
22.4.	Технологический процесс прописан. Технологический процесс не прописан. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
22.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не	3

	прописаны. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	0
22.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
22.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
22.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
Показатель 23. Параметры расчета пищевой ценности блюда		30
23.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
23.2.	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
23.3.	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
23.4.	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
23.5.	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	1
	- кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта	1
	- кандидат осмысленно отвечает на вопросы	1
	- кандидат свободно ориентируется в материале	1
ИТОГО по ПК 2.8		71

Критерии оценки показателей сформированности

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 1. Характеристики составленной инструкционной карты		
1.	Полнота разработанного перечня соответствует инструкциям и регламентам	1 балл
	Полнота разработанного перечня не соответствует инструкциям и регламентам	0
2.	Содержание разработанной инструкционной карты соответствует установленным требованиям. - Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано. - Перечень оборудования прописан. - Перечень сырья прописан. - Перечень материалов прописан. - Правильное определение необходимой посуды и инвентаря необходимых для приготовления блюд прописано. (За неправильно разработанное содержание каждого параметра снимается 2 балла)	10 баллов
ИТОГО по ПК 2.1.		11 баллов

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта													Защита проекта								
		Критерий 21.1. Полнота разработанного ассортимента рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей соответствует заданным условиям.	Критерий 21.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует заданным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Критерий 22.1. Область применения прописана	Критерий 22.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 22.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 22.4. Технологический процесс прописан	Критерий 22.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 22.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 22.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 22.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 23.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 23.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 23.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 23.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 23.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на100 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	6	2	2	4	71			
1.																							
2.																							
3.																							
4.																							

Эксперт-экзаменатор
Эксперт-экзаменатор
Эксперт-экзаменатор
Эксперт-экзаменатор

Дата проведения:
« » 20__ г

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей						Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		1. Полнота разработанного перечня соответствует инструкциям и регламентам.	2.1. Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано	2.2. Перечень оборудования прописан.	2.3. Перечень сырья прописан.	2.4. Перечень материалов прописан.	2.5. Правильное определение необходимой посуды и инвентаря необходимых для приготовления блюд прописано.			
Максимальное количество баллов		1	2	2	2	2	2	11		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Комплексное практическое задание №1
Комплексное практическое задание №2
Комплексное практическое задание №3

(из Экзаменационного пакета кандидата)

ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ
КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 1

Критерии оценки показателей сформированности
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку
к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 3. Характеристики приготовленных и оформленных супов сложного ассортимента.		
3.1.	Внешний вид приготовленного супа соответствует заданным условиям	3
	Внешний вид приготовленного супа не соответствует заданным условиям	0
3.2.	Цвет приготовленного супа соответствует заданным условиям	3
	Цвет приготовленного супа не соответствует заданным условиям	0
3.3.	Запах приготовленного супа соответствует заданным условиям	3
	Запах приготовленного супа не соответствует заданным условиям	0
3.4.	Вкус приготовленного супа соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленного супа не соответствует заданным условиям.	0
3.5.	Консистенция приготовленного супа соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленного супа не соответствует заданным условиям.	0
3.6.	Вес приготовленного супа соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленного супа не соответствует заданному значению.	0
3.7.	Температура подачи приготовленного супа соответствует установленным требованиям	3
	Температура подачи приготовленного супа не соответствует установленным требованиям	0
3.8.	Сервировка и оформление приготовленного супа соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленного супа не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
Показатель 4. Параметры приготовления супов сложного ассортимента.		
4.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супа соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супа не соответствует установленным требованиям.	0
4.2.	Время приготовления супа соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления супа не соответствует заданному значению.	0
4.3.	Хранение приготовленного супа выполнено в соответствии с установленными требованиями.	2
	Хранение приготовленного супа выполнено в соответствии с установленными требованиями.	0
4.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	4

	(За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями.	0
Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении супов сложного ассортимента.		
5.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении супа используются в соответствии с установленными требованиями	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении супа	0
5.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении супа соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении супа	0
5.3.	Правила электробезопасности при приготовлении супа соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении супа не соблюдены	0
ИТОГО по ПК 2.2.		41

**Критерии оценки показателей сформированности
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и
подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 12. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.		
12.1.	Внешний вид приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) соответствует заданным условиям	3
	Внешний вид приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует заданным условиям	0
12.2	Цвет приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) соответствует заданным требованиям.	3
	Цвет приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует заданным требованиям.	0
12.3	Запах приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) соответствует заданным требованиям.	3
	Запах приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует заданным требованиям.	0
12.4	Вкус приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) соответствует заданным требованиям.	3
	Вкус приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует заданным требованиям.	0
12.5	Консистенция приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) соответствует заданным требованиям.	3
	Консистенция приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует заданным требованиям.	0
12.6	Вес приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует заданному значению.	0
12.7.	Температура подачи приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует установленным требованиям.	0
12.8.	Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) соответствует современным требованиям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует современным требованиям и заданным условиям.	0
Показатель 13. Параметры приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		
13.1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот) соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует установленным требованиям.	0

13.2	Время приготовления горячего блюда (яйцо пашот)соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления горячего блюда (яйцо пашот)не соответствует заданному значению.	0
13.3	Хранение горячего блюда (яйцо пашот)выполнено в соответствии с установленными требованиями.	2
	Хранение горячего блюда (яйцо пашот) не выполнено в соответствии с установленными требованиями.	0
13.4	Организациярабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	4
	Организациярабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями.	0
Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		
14.1	Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот) используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот)	0
14.2	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот) соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот)	0
14.3	Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот) соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот) не соблюдены	0
ИТОГО по ПК 2.5.		41

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 3							Показатель 4				Показатель 5			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.2.	
		3.1. Внешний вид приготовленного супа соответствует заданным условиям	3.2. Цвет приготовленного супа соответствует заданным условиям	3.3. Запах приготовленного супа соответствует заданным условиям	3.4. Вкус приготовленного супа соответствует заданным условиям	3.5. Консистенция приготовленного супа соответствует заданным условиям	3.6. Вес приготовленного супа соответствует заданному значению	3.7. Температура подачи приготовленного супа соответствует установленным	3.8. Сервировка и оформление приготовленного супа соответствует современным тенденциям и заданным	4.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супа соответствует установленным требованиям	4.2. Время приготовления супа соответствует заданному значению.	4.3. Хранение приготовленного супа выполнено в соответствии с установленными требованиями	4.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена	5.1 Инвентарь и оборудование при приготовлении супа используются в соответствии с установленными требованиями	5.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении супа соблюдены				5.3. Правила электробезопасности при приготовлении супа соблюдены
Максимальное количество баллов		3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	4	2	2	2	41		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 12								Показатель 13				Показатель 14			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.5.
		12.1. Внешний вид приготовленного горячего блюда (яйцо пашот)	12.2. Цвет приготовленного горячего блюда (яйцо пашот)	12.3. Запах приготовленного горячего блюда (яйцо пашот)	12.4. Вкус приготовленного горячего блюда (яйцо пашот)	12.5. Консистенция приготовленного горячего блюда (яйцо пашот)	12.6. Вес приготовленного горячего блюда (яйцо пашот)	12.7. Температура подачи приготовленного горячего блюда (яйцо пашот)	12.8. Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда (яйцо пашот)	13.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот)	13.2. Время приготовления горячего блюда (яйцо пашот)	13.3. Хранение горячего блюда (яйцо пашот)	13.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов	14.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот)	14.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот)	14.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот)			
	Максимальное количество баллов	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	4	2	2	2	41		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__

ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 2

Критерии оценки показателей сформированности ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 6. Характеристики приготовленных горячих соусов сложного ассортимента.		
6.1.	Вес приготовленного горячего соуса соответствует заданному значению	2
	Вес приготовленного горячего соуса не соответствует заданному значению	0
6.2.	Внешний вид приготовленного горячего соуса соответствует заданным условиям.	2
	Внешний вид приготовленного горячего соуса не соответствует заданным условиям.	0
6.3.	Цвет приготовленного горячего соуса соответствует заданным условиям.	2
	Цвет приготовленного горячего соуса не соответствует заданным условиям	0
6.4.	Запах приготовленного горячего соуса соответствует заданным условиям	2
	Запах приготовленного горячего соуса не соответствует заданным условиям	0
6.5.	Вкус приготовленного горячего соуса соответствует заданным условиям	2
	Вкус приготовленного горячего соуса не соответствует заданным условиям	0
6.6.	Консистенция приготовленного горячего соуса соответствует заданным условиям	2
	Консистенция приготовленного горячего соуса не соответствует заданным условиям	0
Показатель 7. Параметры приготовления горячих соусов сложного ассортимента.		
7.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего соуса соответствует установленным требованиям	2
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего соуса не соответствует установленным требованиям	0
7.2.	Время приготовления горячего соуса соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления горячего соуса не соответствует заданному значению.	0
7.3.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями.	0
Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента		
8.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего соуса используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении горячего соуса.	0
8.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего соуса соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячего соуса	0
8.3.	Правила электробезопасности при приготовлении горячего соуса соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении горячего соуса не соблюдены	0
ИТОГО по ПК 2.3.		26

**Критерии оценки показателей сформированности
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и
подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,
круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 9. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента		
9.1.	Внешний вид приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует заданным условиям	3
	Внешний вид приготовленного горячего блюда/гарнира не соответствует заданным условиям	0
9.2	Цвет приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленного горячего блюда/гарнира не соответствует заданным условиям.	0
9.3	Запах приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленного горячего блюда/гарнира не соответствует заданным условиям	0
9.4	Вкус приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует заданным условиям	3
	Вкус приготовленного горячего блюда/гарнира не соответствует заданным условиям	0
9.5	Консистенция приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует заданным условиям	3
	Консистенция приготовленного горячего блюда/гарнира не соответствует заданным условиям	0
9.6	Вес приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленного горячего блюда/гарнира не соответствует заданному значению.	0
9.7	Температура подачи приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует установленным требованиям	3
	Температура подачи приготовленного горячего блюда/гарнира не соответствует установленным требованиям	0
9.8	Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует современным требованиям и заданным условиям	3
	Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда/гарнира не соответствует современным требованиям и заданным условиям	0
Показатель 10. Параметры приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента		
10.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда/гарнира соответствует установленным требованиям.	3

	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда/гарнира не соответствует установленным требованиям.	0
10.2	Время приготовления горячего блюда/гарнира соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления горячего блюда/гарнира не соответствует заданному значению.	0
10.3	Хранение горячего блюда/гарнира выполнено в соответствии с установленными требованиями (соблюдение температурного и временного режимов охлаждения и замораживания подготовленных горячих блюд; соблюдение правил хранения охлажденных и замороженных горячих блюд).	2
	Имеются нарушения в хранении горячего блюда/гарнира	0
10.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями.	0
Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента		
11.1	Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего блюда/гарнира используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении горячего блюда/гарнира	0
11.2	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего блюда/гарнира соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячего блюда/гарнира	0
11.3	Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда/гарнира соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда/гарнира не соблюдены	0
ИТОГО по ПК 2.4.		41

**Критерии оценки показателей сформированности
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и
подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного
сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных
категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 15. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		
15.1.	Внешний вид приготовленного горячего блюда из рыбы соответствует заданным условиям	3
	Внешний вид приготовленного горячего блюда из рыбы не соответствует заданным условиям	0
15.2	Цвет приготовленного горячего блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленного горячего блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
15.3	Запах приготовленного горячего блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленного горячего блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
15.4	Вкус приготовленного горячего блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленного горячего блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
15.5	Консистенция приготовленного горячего блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленного горячего блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
15.6	Вес приготовленного горячего блюда из рыбы соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленного горячего блюда из рыбы не соответствует заданному значению.	0
15.7	Температура подачи приготовленного горячего блюда из рыбы соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленного горячего блюда из рыбы не соответствует установленным требованиям.	0
15.8	Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда из рыбы соответствует современным требованиям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда из рыбы не соответствует современным требованиям и заданным условиям.	0
Показатель 16. Параметры приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		
16.1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда из рыбы соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при	0

	приготовлении горячего блюда из рыбы не соответствует установленным требованиям.	
16.2	Время приготовления горячего блюда из рыбы соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления горячего блюда из рыбы не соответствует заданному значению.	0
16.3	Хранение горячего блюда из рыбы выполнено в соответствии с установленными требованиями.	2
	Хранение горячего блюда из рыбы не выполнено в соответствии с установленными требованиями.	0
16.4	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями.	0
Показатель 17. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		
17.1	Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего блюда из рыбы используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении горячего блюда из рыбы	0
17.2	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего блюда из рыбы соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячего блюда из рыбы	0
17.3	Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда из рыбы соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда из рыбы не соблюдены	0
ИТОГО по ПК 2.6.		41

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 15							Показатель 16				Показатель 17			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.6
		15.1. Внешний вид приготовленного горячего блюда из рыбы	15.2. Цвет приготовленного горячего блюда из рыбы	15.3. Запах приготовленного горячего блюда из рыбы	15.4. Вкус приготовленного горячего блюда из рыбы	15.5. Консистенция приготовленного горячего блюда из рыбы	15.6. Вес приготовленного горячего блюда из рыбы	15.7. Температура подачи приготовленного горячего блюда из рыбы	16.8. Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда из рыбы	16.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда из рыбы	16.2. Время приготовления горячего блюда из рыбы	16.3. Хранение горячего блюда из рыбы	16.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	17.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего блюда из рыбы	17.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего блюда из рыбы	17.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда из рыбы		
	Максимальное количество баллов	3	3	3	3	3	3	3	3		2	2	4	2	2	2	41	

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

Дата проведения: « ____ » _____ 20 ____ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 9							Показатель 10				Показатель 11			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.4	
		9.1.Внешний вид приготовленного горячего блюда/гарнира	9.2. Цвет приготовленного горячего	9.3. Запах приготовленного горячего	9.4. Вкус приготовленного горячего блюда/гарнира	9.5. Консистенция приготовленного горячего блюда/гарнира	9.6. Вес приготовленного горячего блюда/гарнира	9.7. Температура подачи приготовленного горячего блюда/гарнира	9.8. Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда/гарнира	10.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда/гарнира	10.2. Время приготовлениягорячего блюда/гарнира	10.3. Хранение горячего блюда/гарнира	10.4. Организациярабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями	11.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего блюда/гарнира	11.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего блюда/гарнира				11.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда/гарнира
Максимальное количество баллов		3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	4	2	2	2	41			

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 6						Показатель 7			Показатель 8			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.3.
		6.1. Вес приготовленного горячего соуса	6.2. Внешний вид приготовленного горячего соуса	6.3. Цвет приготовленного горячего соуса	6.4. Запах приготовленного горячего соуса	6.5. Вкус приготовленного горячего соуса	6.6. Консистенция приготовленного горячего соуса	7.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего соуса	7.2. Время приготовления горячего соуса	7.3. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями	8.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего соуса	8.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего соуса	8.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячего соуса			
	Максимальное количество баллов	3	3	3	3	3	3	2	2	4	2	2	2	26		

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

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №3

**Критерии оценки показателей сформированности
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и
подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи
и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных
категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 18. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного.		
18.1	Внешний вид приготовленного горячего блюда из птицы соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленного горячего блюда из птицы не соответствует заданным условиям.	0
18.2	Цвет приготовленного горячего блюда из птицы соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленного горячего блюда из птицы не соответствует заданным условиям.	0
18.3	Запах приготовленного горячего блюда из птицы соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленного горячего блюда из птицы не соответствует заданным условиям.	0
18.4	Вкус приготовленного горячего блюда из птицы соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленного горячего блюда из птицы не соответствует заданным условиям.	0
18.5	Консистенция приготовленного горячего блюда из птицы соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленного горячего блюда из птицы не соответствует заданным условиям.	0
18.6	Вес приготовленного горячего блюда из птицы соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленного горячего блюда из птицы не соответствует заданному значению.	0
18.7	Температура подачи приготовленного горячего блюда из птицы соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленного горячего блюда из птицы не соответствует установленным требованиям.	0
18.8	Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда из птицы соответствует современным требованиям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда из птицы не соответствует современным требованиям и заданным условиям.	0
Показатель 19. Параметры приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.		
19.1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда из птицы соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда из птицы не соответствует установленным требованиям.	0
19.2	Время приготовления горячего блюда из птицы соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления горячего блюда из птицы не соответствует заданному значению.	0
19.3	Хранение горячего блюда из птицы выполнено в соответствии с установленными требованиями.	2
	Хранение горячего блюда из птицы не выполнено в соответствии с установленными требованиями.	0
19.4	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в	4

	соответствии с установленными требованиями. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями.	0
Показатель 20. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента		
20.1	Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего блюда из птицы используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении горячего блюда из птицы	0
20.2	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего блюда из птицы соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячего блюда из птицы	0
20.3.	Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда из птицы соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда из птицы не соблюдены	0
ИТОГО по ПК 2.7.		41

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 18								Показатель 19				Показатель 20			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.7.
		18.1. Внешний вид приготовленного горячего блюда из птицы	18.2. Цвет приготовленного горячего блюда из птицы	18.3. Запах приготовленного горячего блюда из птицы	18.4. Вкус приготовленного горячего блюда из птицы	18.5. Консистенция приготовленного горячего блюда из птицы	18.6. Вес приготовленного горячего блюда из птицы	18.7. Температура подачи приготовленного горячего блюда из птицы	18.8. Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда из птицы	19.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда из птицы	19.2. Время приготовления горячего блюда из птицы	19.3. Хранение горячего блюда из птицы	19.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов	20.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего блюда из птицы	20.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего блюда из птицы	20.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда из птицы			
Максимальное количество баллов		3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	4	2	2	2	41		

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

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

4. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности

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

Наименование ОО: _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ года

№ пп	ФИО обучающегося	Итоги оценки сформирова нности ПК 2.1			Итоги оценки сформирова нности ПК 2.2			Итоги оценки сформирова нности ПК 2.3			Итоги оценки сформирова нности ПК 2.4			Итоги оценки сформирова нности ПК 2.5			Итоги оценки сформирова нности ПК 2.6			Итоги оценки сформирова нности ПК 2.7			Итоги оценки сформирова нности ПК 2.8			Итоги оценки освоения ВПД		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.1.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.2.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.3.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.4.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.5.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.6.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.7.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.8.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	ЗАКЛЮЧЕНИЕ об освоении ВД
Максимальное количество баллов		11			41			26			41			41			41			41				71		313		
1.																												
2.																												
3.																												

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

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

Вид деятельности **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** считается освоенным при получении положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетентности. Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении ВД «**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**» 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 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** составляет 11 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** кандидат должен набрать 8 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

Оценочная шкала сформированности ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Набрано баллов	<8баллов	≥ 8баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 2.1	ПК 2.1 не сформирована	ПК 2.1 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 41 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 2.2 Осуществлять**

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кандидат должен набрать 29баллов (Таблица 2).

Таблица 2

Оценочная шкала сформированностиПК2.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Набрано баллов	<29баллов	≥ 29 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированностиПК 2.2	ПК 2.2 не сформирована	ПК 2.2 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции**ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента**составляет 26баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 2.3Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента**кандидат должен набрать 18 баллов (Таблица 3).

Таблица 3

Оценочная шкала сформированностиПК2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

Набрано баллов	<18баллов	≥ 18 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заклучение о сформированностиПК 2.3	ПК 2.3 не сформирована	ПК 2.3 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции**ПК 2.4 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** составляет 41 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 2.4Осуществлять 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**кандидат должен набрать 29баллов (Таблица 4).

Таблица 4

Оценочная шкала сформированности ПК 2.4 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

Набрано баллов	<29баллов	≥ 29баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 2.4	ПК 2.4 не сформирована	ПК 2.4 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 41 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 29 баллов (Таблица 5).

Таблица 5

Оценочная шкала сформированности ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Набрано баллов	<29баллов	≥ 29баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 2.5	ПК 2.5 не сформирована	ПК 2.5 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 41 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного**

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кандидат должен набрать 29 баллов (Таблица 6).

Таблица 6

Оценочная шкала сформированности ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Набрано баллов	<29баллов	≥ 29 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 2.6	ПК 2.6 не сформирована	ПК 2.6 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 41 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 29 баллов (Таблица 7).

Таблица 7

Оценочная шкала сформированности ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Набрано баллов	<29баллов	≥ 29 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заклучение о сформированности ПК 2.7.	ПК 2.7. не сформирована	ПК 2.7. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей** составляет 71 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 2.8 Осуществлять**

разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей кандидат должен набрать 50 баллов (Таблица 8).

Таблица 8

Оценочная шкала сформированности ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Набрано баллов	<50 баллов	≥ 50 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 2.8.	ПК 2.8. не сформирована	ПК 2.8. сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВД «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» составляет 313 баллов. Для принятия положительного решения об освоении ВД «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» кандидат должен набрать не менее 219 баллов (Таблица 9).

Таблица 9

Оценочная шкала освоения ВД «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»

Набрано баллов	<219 баллов	≥ 219 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВПД	ВД не освоен	ВД освоен

Для перевода значения оценки освоения ВД «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» в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 10.

Таблица 10

**Таблица перевода значения оценки освоения
ВД «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»**

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка по пятибалльной шкале
< 70 %	менее 219 баллов	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 219 до 247 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 248 до 279 балла	«хорошо»
> 90 %	279 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 2.1.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.2.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.3.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.4.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.5.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.6.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.7.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.8.
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.