

«СОГЛАСОВАНО»

Исполнительный директор
Торгово-промышленной палаты
Самарской области



/М.В.Мамонов/

20 19 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
ЦПО Самарской области
/С.А.Ефимова/

« 23 » 01 20 19 г.



Комплект оценочных средств

для оценки итоговых образовательных результатов
по профессиональному модулю

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных 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 23:19:38+04'00'

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК», преподаватель А.В. Панкратьева
 ЦПО Самарской области, начальник отдела Л.Н. Ельцова
 ЦПО Самарской области, методист Р.А. Хамитова

Эксперты от работодателя:

Торгово-промышленная палата Самарской области	Исполнительный директор	М.В. Мамонов
--	----------------------------	--------------

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Протокол/акт согласования комплекта оценочных средств для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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.	16
Выполнение и защита проектное задание №1	16
Комплексное практическое задание №1	26
Практические задания №2, №3	26
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	42
4. Пакет эксперта – экзаменатора.	43
Инструментарий оценки проектного задания №1	44
Инструментарий оценки комплексного практического задания №1	49
Инструментарий оценки практического задания №1, №2, №3	53
Эталон заполнения бракеражного журнала	62
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности.	63
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	65
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	70

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 № 15654;
- программа профессионального модуля **ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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 от 16.07.2014 г. № 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, практическое задание №1, №

2, № 3:

- задание;

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

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

В Пакет эксперта-экзаменатора входят:

1. Проектное задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата).
2. Инструментарий оценки проектного задания №1.
3. Комплексное практическое задание № 1(из Экзаменационного пакета кандидата).
4. Инструментарий оценки комплексного практического задания № 1.
5. Практическое задание №1, №2, №3 (из Экзаменационного пакета кандидата).
6. Инструментарий оценки практического задания №1, №2, №3.
7. Эталон заполнения бракеражного журнала.
8. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
9. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.
10. 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.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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».

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

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

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

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

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид профессиональной деятельности

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Продукт деятельности (приготовленные холодные соусы, заправки).	Показатель 3. Характеристики приготовленных холодных соусов, заправок.	3.1 Внешний вид приготовленных холодных соусов, заправок соответствует заданным условиям. 3.2 Цвет приготовленных холодных соусов, заправок соответствует заданным условиям. 3.3 Запах приготовленных холодных соусов, заправок соответствует заданным условиям. 3.4 Вкус приготовленных холодных соусов, заправок соответствует заданным условиям. 3.5 Консистенция приготовленных холодных соусов, заправок соответствует заданным условиям. 3.6 Вес приготовленных холодных соусов, заправок соответствует заданному значению.	Комплексное практическое задание №1

	Процесс деятельности (процесс приготовления холодных соусов, заправок).	Показатель 4. Параметры приготовления холодных соусов, заправок.	4.1 Последовательность выполнения технологических операции при приготовлении холодных соусов, заправок соответствует установленным требованиям. 4.2 Время приготовления холодных соусов, заправок соответствует заданному значению. 4.3 Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных соусов, заправок соответствует установленным требованиям.	
		Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении соусов, заправок.	5.1 Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 5.2 Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соблюдены. 5.3 Правила электробезопасности при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соблюдены.	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Продукт деятельности (приготовленные салаты сложного ассортимента).	Показатель 6. Характеристики приготовленных салатов сложного ассортимента	6.1. Внешний вид приготовленных салатов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.2. Цвет приготовленных салатов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.3. Запах приготовленных салатов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.4. Вкус приготовленных салатов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.5. Вес приготовленных салатов сложного ассортимента соответствует заданному значению. 6.6. Температура подачи приготовленных салатов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 6.7. Сервировка и оформление приготовленных салатов сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	Комплексное практическое задание №1

	Процесс деятельности (процесс приготовления салатов сложного ассортимента).	Показатель 7. Параметры приготовления салатов сложного ассортимента.	7.1 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 7.2 Время приготовления салатов сложного ассортимента соответствует заданному значению. 7.3. Хранение салатов сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 7.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления салатов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	
		Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении салатов сложного ассортимента.	8.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении салатов сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 8.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента соблюдены. 8.3. Правила электробезопасности при приготовлении салатов сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Продукт деятельности (приготовленные канапе, холодные закуски сложного ассортимента).	Показатель 9. Характеристики приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента	9.1. Внешний вид приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.2. Цвет приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.3. Запах приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.4. Вкус приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.5. Консистенция приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.6. Вес приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует заданному значению. 9.7. Температура подачи приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	практическое задание №1,

	Процесс деятельности (процесс приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента).	Показатель 10. Параметры приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	9.8. Сервировка и оформление приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.	практическое задание №2
			10.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10.2. Время приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует заданному значению. 10.3. Хранение канапе, холодных закусок сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 10.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	
		Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента	11.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 11.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента соблюдены. 11.3. Правила электробезопасности при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с	Продукт деятельности (приготовленные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента).	Показатель 12. Характеристики приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	12.1 Внешний вид приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.2 Цвет приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.3 Запах приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.4 Вкус приготовленных холодных блюд из рыбы,	

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.5 Консистенция приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.6 Вес приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданному значению. 12.7 Температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 12.8 Сервировка и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.	
	Процесс деятельности (процесс приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента).	Показатель 13. Параметры приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	13.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 13.2. Время приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданному значению. 13.3. Хранение холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 13.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	
		Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении	14.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 14.2. Санитарно-гигиенические требования при	

		холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соблюдены. 14.3. Правила электробезопасности при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соблюдены.	практическое задание №3
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Продукт деятельности (приготовленные холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента).	Показатель 15. Характеристики приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	15.1. Внешний вид приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 15.2. Цвет приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 15.3. Запах приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 15.4. Вкус приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 15.5. Консистенция приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 15.6. Вес приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует заданному значению. 15.7. Температура подачи приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 15.8. Сервировка и оформление приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.	
	Процесс деятельности (процесс приготовления)	Показатель 16. Параметры приготовления холодных блюд из	16.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	

	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента).	мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	16.2. Время приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует заданному значению. 16.3. Хранение холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 16.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	
		Показатель 17. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	17.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 17.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соблюдены. 17.3. Правила электробезопасности при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных 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 18. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных. категорий	18.1. Полнота разработанного ассортимента рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, соответствует заданным требованиям. 18.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание №1
		Показатель 19.	19.1. Область применения прописана	

		Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.	19.2. Требования к сырью прописаны 19.3. Расчет рецептуры произведен 19.4. Технологический процесс прописан 19.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны. 19.6. Показатели качества продукции прописаны 19.7. Пищевая ценность блюда рассчитана 19.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	
		Показатель 20. Параметры расчета пищевой ценности блюда	20.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. 20.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. 20.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано 20.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. 20.5. 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

ВЫПОЛНЕНИЕ И ЗАЩИТА ПРОЕКТНОГО ЗАДАНИЯ №1

Задание для оценки сформированности

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Задание:

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

1. Разработайте ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:
 - канапе, легких и сложных холодных закусок;
 - сложных холодных блюд из рыбы (мяса или сельскохозяйственной домашней птицы) (на выбор);
 - сложных холодных соусов.
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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей и составление нормативно-технологической документации.

Цель проекта:

Разработать рецептуры холодных 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 инструкционные карты по организации рабочего места повара на разработанные блюда.

Требования к результатам выполнения проекта:

1. Разработана рецептура холодных 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 Times New Roman. 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.
 - бланк журнала-1 экз.
 - бланк инструкционной карты-1 экз.

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

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

Нормативно-справочная документация:

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

Требования к процессу защиты проектного задания:

1. Защита проекта производится на квалификационном экзамене по профессиональному модулю в присутствии аттестационно - квалификационной комиссии.
2. К процедуре защиты кандидат готовит устное выступление (компьютерную презентацию) протяженностью 5-7 мин. Устное выступление должно включать: основные результаты выполненного проекта, перспективы его практического применения и дальнейшего развития. На защите происходит обсуждение дискуссионных вопросов проекта. Кандидат отвечает на вновь заданные вопросы по проекту. В заключении студент дает ответ на замечания, указанные в рецензии.

Требования к презентации

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

Создание презентации предусматривает несколько этапов:

1. *Оформление титульного слайда.*
2. *Оформления слайда- содержания.* Этот слайд должен содержать план доклада, причем каждый пункт плана — это гиперссылка на какой слайд по данной теме.
3. *Оформление последовательности слайдов.* Последовательность слайдов, раскрывающих какую - либо тему, должна иметь:
 - меню - содержание по данной теме;
 - средства навигации, которые включают кнопки листания вперед – назад 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.

Приложение 1

Утверждаю:

Директор _____

ПОДПИСЬ ФИО
« » 20 Г.

AKT

Отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления

Наименование предприятия _____ Дата проведения работ _____ Наименование блюда (изделия) _____

[illegible]

Масса набора продуктов - _____ г.

Масса полуфабрикатов - _____ г.

Масса готового блюда (изделия) – _____ г.

Потери при тепловой обработке, % - _____ % .

Описание технологического процесса:

Разработчик

подпись

ФИО

Утверждаю:

« 20_ Г.

Директор ГБОУ СПО «_____»

ФИО

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда

(изделия):

Область применения:

Перечень сырья:

Требования к сырью:

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 (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение и пр.)

[illegible]

Технология приготовления

Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

Органолептические показатели

Внешний вид:

Цвет:

Вкус:

Запах:

Консистенция:

Показатели качества и безопасности

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

Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Техник - технолог _____

Подпись

Ф.И.О.

Ответственный исполнитель _____

Подпись

Ф.И.О.

Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
				<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. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА

КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1

Задание для оценки сформированности

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задание:

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

1. Салат Цезарь с курицей с классическим соусом Цезарь. 3 порции. Выход одной порции - 110/40/50 г (110 гр салат, 40 гр соус Цезарь, 50 гр курица жаренная) (Комплексное практическое задание № 1):
 - 1 порция для подачи экспертам;
 - 2 порция для подачи;
 - 3 порция для упаковки.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1

Задание для оценки сформированности

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задание:

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

1. Канапе из семги 3 порции. Выход одной порции – 75гр (3шт на 1 порцию):
 - 1 порция для подачи экспертам;
 - 2 порция для подачи;
 - 3 порция для упаковки.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №2

Задание для оценки сформированности

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задание:

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

1. Кальмары, жаренные в темпере 3 порции. Выход одной порции – 100гр:
 - 1 порция для подачи экспертам;
 - 2 порция для подачи;
 - 3 порция для упаковки.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №3

Задание для оценки сформированности

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задание:

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

1. Паштет куриный глазированный в вине 3 порции. (3 штуки на 1 порцию) Выход одной порции – 90гр:
 - 1 порция для подачи экспертам;
 - 2 порция для подачи;
 - 3 порция для упаковки.

Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Комплексное практическое задание № 1

Яйца куриные (желток)	шт	3
Лимон (сок) (для приготовления майонеза)	кг	0,045+0,045
Горчица дижонская	кг	0,012
Масло растительное	кг	0,135+0,030
Соль	кг	0,003+0,003
Перец белый молотый	кг	0,003
Вода	л	0,015
Анчоус	кг	0,030
Соус Ворчестер	кг	0,012
Пармезан (для соуса)	кг	0,030
Чеснок	кг	0,015

Сахар	кг	0,006
Перец черный молотый	кг	0,003+0,003
Айсберг	кг	0,210
Курица филе	кг	0,210
Хлеб тостовый	шт	3
Пармезан (для подачи)	кг	0,045

Практическое задание № 1

Хлеб тостовый	кг	0,150
Сыр твороженный	кг	0,060
Укроп	кг	0,030
Маслины б/косточек	кг	0,027
Огурец свежий	кг	0,039
Семга с/с	кг	0,075
Микрозелень	кг	0,009

Практическое задание № 2

Кальмары тушка	кг	0,330
Панировка темпура	кг	0,090
Масло растительное	кг	0,700
Яйцо куриное	шт	1
Соль	кг	0,005
Перец черный	кг	0,005

Практическое задание № 3

Печень куриная	кг	0,270
Лук репчатый	кг	0,120
Морковь	кг	0,075
Масло растительное	кг	0,90
Чеснок	кг	0,021
Сливки 22%	кг	0,120
Желатин листовой	кг	0,018
Вода	л	0,200
Вино красное (можно заменить соком красного винограда)	л	0,300
Сок вишневый	л	0,300
Агар- агар	кг	0,045
Соль	кг	0,009+0,009
Перец черный молотый	кг	0,006
Микрозелень	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

Комплексное практическое задание № 1	5. Микроволновая печь	шт	1
	6. Пароконвектомат	шт	1
	7. Шкаф шоковой заморозки	шт	1
	8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Москва: Лада, 2017	шт	1
	9. Терка металлическая	шт	1
	10. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	11. Венчик	шт	1
	12. Диспенсер 250 мл	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 салата (контейнер с крышкой 0,25л)	шт	1
	21. Сквизер	шт	1
	22. Щипцы для мяса	шт	1
	23. Диспенсер объемом 0,250	шт	1
	24. Овощечистка	шт	1
	25. Стикер	шт	1
	26. Шариковая ручка	шт	1
	27. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	шт	1
	28. Гастроемкость	шт	1
Практическое задание № 1	29. Круглая выемка (диаметр 3 см)	шт	1
	30. Нож поварской - шеф	шт	1
	31. Нож маленький	шт	1
	32. Шпатель, пики (не более 10 см)	шт	9
	33. Слайсер	шт	1
	34. Комплект разделочных досок	шт	6
	35. Миски нержавеющей	шт	5
	36. Тарелки вспомогательные	шт	1
	37. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
	38. Пленка пищевая	шт	1
	39. Пищевой контейнер высокий 500 мл	шт	1

Практическое задание № 2	40. Стикер	шт	1
	41. Шариковая ручка	шт	1
	42. Тарелки для подачи, или комплектницы	шт	3
	43. Фритюрница	шт	1
	44. Шумовка	шт	1
	45. Сотейник 1,0 л	шт	1
	46. Нож поварской - шеф	шт	1
	47. Комплект разделочных досок	шт	6
	48. Венчик	шт	1
	49. Миски нержавеющей	шт	5
	50. Тарелки вспомогательные	шт	1
	51. Бумажные полотенца	рул	1
	52. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
	53. Пленка пищевая	шт	1
	54. Пищевой контейнер с крышкой плоский	шт	1
Практическое задание №3	55. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	56. Комплект разделочных досок	шт	6
	57. Нож маленький	шт	1
	57. Лопатка силиконовая	шт	2
	58. Блендер погружной	шт	1
	59. Миска нержавеющей	шт	5
	60. Сотейник 1,5 л	шт	1
	61. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
	62. Форма силиконовая круглая (диаметр 2 см)	шт	2
	63. Шпатель, пики	шт	3
	64. Сито с мелкими ячейками (диаметр 15 см)	шт	1
	65. Пищевой контейнер с крышкой плоский	шт	1
	66. Шпатель	шт	1
	67. Кондитерский мешок	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, «ПРОФИ – ИНФОРМ», Санкт – Петербург, 2005
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.

Нормы времени на одного кандидата:Основное:

Комплексное практическое задание № 1- 40 минут.

Практическое задание № 1- 30 минут.

Практическое задание № 2- 60 минут.

Практическое задание № 3- 90 минут.

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 «Салат цезарь с курицей и классическим соусом Цезарь».
Приложение 6	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 «Канане из слабосоленой семги».
Приложение 7	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 «Кальмары, жаренные в Темпуре».
Приложение 8	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 «Паштет куриный глазированный».

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОО

_____ И.О. Фамилия

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКА КАРТА № 1 на блюдо «Салат цезарь с курицей и классическим соусом Цезарь»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Салат цезарь с курицей и классическим соусом Цезарь вырабатываемое ОО.

2. Перечень сырья

2.1. Перечень сырья: Яйцо куриное, лимон, горчица дижонская, масло растительное, соль, перец белый молотый, вода, филе анчоуса, соус ворчестский, пармезан, чеснок, сахар, перец черный молотый, айсберг, куриное филе, хлеб тостовый.

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. Рецепттура

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 3 порции в кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Для соуса майонез:				
Яйцо(желток)	1шт	20	3шт	0,060
Вода	5	5	0,015	0,015
Масло растительное	45	45	0,135	0,135
Лимон	15	3	0,045	0,009
Горчица дижонская	4	4	0,012	0,012
Соль	1	1	0,003	0,003
Перец белый молотый	1	1	0,003	0,003
Для соуса Цезарь:				
Соус майонез	60	60	0,180	0,180
Филе анчоуса соленого	10	10	0,030	0,030
Лимон	15	3	0,045	0,009
Соус ворчестер	4	4	0,012	0,012
Сыр пармезан	10	10	0,030	0,030
Чеснок	5	3	0,015	0,009
Сахар	2	2	0,006	0,006
Перец черный молотый	1	1	0,003	0,003
Масса соуса Цезарь	-	70	-	0,210

Для салата Цезарь:				
Салат айсберг	70	50	0,210	0,150
Куриное филе охлажденное	70	60	0,210	0,180
Масло растительное	10	10	0,030	0,030
Соль	1	1	0,003	0,003
Перец	1	1	0,003	0,003
Масса жаренной курицы	-	40	-	0,120
Хлеб тостовый	50	25	0,150	0,075
Сыр пармезан	15	15	0,045	0,045
Выход	-	120/40/25/15	-	360/120/75/45

4. Технологический процесс приготовления Салата Цезарь с курицей и классическим соусом Цезарь.

Приготовление соуса Майонез: Отделяют белок от желтка. Взбиваем венчиком желток в массу, добавляем воды. Взбиваем до однородной массы. Затем вводим из диспенсера тонкой струйкой, заранее охлажденное растительное масло, не переставая взбивать желтки. Добавляем соль, перец, сок лимона выжимаем через сквизер, смешиваем. Добавляем горчицу. Смешиваем в однородную массу.

Приготовление соуса Цезарь: В приготовленный майонез добавляем филе анчоуса, мелко натертый сыр пармезан, очищенный чеснок, соус ворчестский. Пробиваем погружным блендером до получения однородной массы. Из сквизера выжимаем пару капель лимонного сока, добавляем сахар. Смешиваем массу.

Приготовление курицы для салата Цезарь: Мякоть филе кур нарезаем на кусочки одного размера, обжариваем с добавлением соли и перца, до румяной корочки, не высушивая мясо.

Приготовление сухариков: У хлеба для тоста отрезаем корочки, из мякоти хлеба нарезаем кубики размером 1см*1см, кладем нарезанные кубики на гастроячейку, и ставим в разогретый пароконвектомат при t 100 С. Подсушиваем хлеб 3-5 мин.

Приготовление салата Цезарь: Салат айсберг зачищают от верхних листьев, рвут кусочками размером 2,5 см* 2,5 см. В миске смешивают салат айсберг с полученным соусом Цезарь. Выкладываем основу салата горкой, сверху посыпаем хрустящими сухариками, выкладываем щипцами жаренное куриное филе. Из сыра пармезана овощечисткой делаем слайсы. Выкладываем поверх салата.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

5.1 Подавать в тарелке для салатов и закусок. Салат не должен выходить за поля тарелки.

5.2 Температура подачи основного салата 13-15⁰ С, температура подачи жареного куриного филе 70⁰С.

5.3 Срок хранения салата не более 15 минут.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Органолептические показатели:

Внешний вид	Салат айсберг порван на один размер, соус равномерно распределен по всему салату, сухарики одного размера, курица нарезана одинаковыми кусочками. Слайсы пармезана тонкие ровной формы.
Консистенция	соус- однородной массы, соотношение салата и соуса приемлемое.
Цвет	свойственным продуктам, входящим в рецептуру, куриное филе румяное.
Вкус	в меру соленый, свойственным продуктам, входящим в рецептуру;
Запах	соответствует продуктам, входящим в рецептуру – куриное филе жареное.

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 «Канapé из слабосоленой семги»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Канapé из слабосоленой семги вырабатываемое ОО.

2. Перечень сырья

2.1. Перечень сырья: семга слабосоленая, хлеб тостовый, сыр твороженный, укроп свежий, маслины без косточек, огурец свежий, микрозелень.

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. Рецепттура

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 3 порции в кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Семга слабосоленая	25	20	0,075	0,060
Сыр твороженный	20	20	0,060	0,060
Хлеб тостовый	50	10	0,150	0,030
Укроп зелень	10	7	0,030	0,021
Огурец свежий	13	10	0,039	0,030
Маслины без косточек	9	9	0,027	0,027
Микрозелень	3	1	0,009	0,003
Выход	-	75 гр (3 шт)	-	0,225 гр (9шт)

4. Технологический процесс приготовления

Канapé из слабосоленой семги.

Из тостового хлеба, круглой формой диаметром 3см, вырезаем мякиш хлеба 3 шт. на 1 порцию. Подготовленную, обсушенную после мытья, чистую зелень укропа нарезаем мелко, почти в крошку. Твороженным сыром аккуратно обмазываем края получившейся круглой заготовки тостового хлеба. Аккуратно обмакиваем хлеб, твороженной стороной в мелко нарезанную зелень укропа.

Слабосоленую семгу нарезаем на ровные кубики размером 1,5см* 1,5см.

Чистый огурец, нарезаем на слайсере вдоль его длины, чтобы получились длинные слайсы толщиной 1-2 мл. Закручиваем их, придавая форму конуса. На

шпажку накалываем маслину, затем конус огурца, накалываем кубик семги, и вставляем в кругляш, обмазанный сыром, укропом. Готовые канапе выкладываем на комплиментницы или тарелку для закусок, оформляем маленькой веточкой микрозелени.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

5.1 Подают на комплиментницах, или закусочной тарелке, пики/шпажки смотрят в одну сторону.

5.2 Температура подачи 13-16С.

5.3 Срок хранения 15-20 минут.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Органолептические показатели:

Внешний вид	Формы всех 3 канапе сохранена, максимально одинаковая. Кубики семги нарезаны ровно. Слайсы закрученного огурца максимально похожи. Зелень мелко нарезана.
Консистенция	соответствует продуктам, входящим в рецептуру
Цвет	семги – светло-розовый, соответствует продуктам, входящим в рецептуру
Вкус	в меру соленый, свойственным продуктам, входящим в рецептуру;
Запах	соответствует продуктам, входящим в рецептуру – семги слабосоленой

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 «Кальмары, жаренные в Темпуре»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Кальмары, жаренные в Темпуре».

2. Перечень сырья

2.1. Перечень сырья: Тушка кальмара, сухари панировочные Темпура, масло растительное, яйцо куриное, 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. Рецепттура

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 3 порции в кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кальмары тушка	110	80	0,330	0,240
Панировка темпура	30	30	0,090	0,090
Яйцо(лъезон)	1/3 шт	14	1 шт	0,040
Масло растительное (для фритюра)	500	500	0,700	0,700
Соль	3	3	0,005	0,005
Перец черный молотый	2	2	0,005	0,005
Выход	-	100	-	100

4. Технологический процесс приготовления Кальмары, жаренные в Темпуре.

Тушки кальмаров промывают, закладывают в кипяток на 1-2 мин, достают шумовкой, зачищают от пленок. Нарезаем тушку кальмаров кольцами, толщиной 1см. Солим, перчим. Кольца кальмаров смачивают в лъезоне, затем панируют в панировке Темпура, повторяем еще раз, смачиваем в лъезоне, панируем в панировке Темпура. Жарят во фритюре, 3-5 мин. до образования на поверхности золотистой корочки. Выкладывают жареные кольца кальмаров на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

5.1 Подают на тарелке закусочной тарелке. Оформление блюда кандидат продумывает самостоятельно.

5.2 Температура подачи 13-16°C.

5.3 Срок хранения 15-20 минут.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Органолептические показатели:

Внешний вид кольца кальмаров – на поверхности румяная золотистая корочка, ровная без трещин, толщина колец одинаковая.

Консистенция свойственная продуктам, входящим в рецептуру;

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 – 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 № 4 на блюдо «Паштет куриный глазированный»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Паштет куриный глазированный».

2. Перечень сырья

2.1. Перечень сырья: Печень куриная, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль, перец черный молотый, чеснок, сливки 22%, вино красное (каберне)/сок красного винограда, сок вишневый, агар-агар.

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
Паштет куриный:				
Печень куриная	90	80	0,270	0,240
Лук репчатый	40	30	0,120	0,090
Морковь	25	20	0,075	0,060
Масло растительное	30	30	0,090	0,090
Соль	3	3	0,009	0,009
Перец черный молотый	2	2	0,006	0,006
Чеснок	7	5	0,021	0,015
Сливки 22%	40	40	0,120	0,120
Желатин листовой	6	6	0,018	0,018
Вода	200	200	200	200
Масса готового паштета	-	80	-	0,240
Глазировка:				
Вино красное каберне или сок красного винограда	150	150	0,300	0,300

натуральный				
Вишневый сок натуральный	150	150	0,300	0,300
Агар-агар	15	15	0,045	0,045
Соль	3	3	0,009	0,009
Микрозелень	3	2	0,009	0,006
Выход	-	90 гр (3 шт)		0,270 (9 шт)

4. Технологический процесс приготовления

Паштет куриный: Очищенную мелко нарезанную морковь, обжариваем на растительном масле, добавляем очищенный репчатый мелко нарезанный лук, добавляем промытую, обсушенную куриную печень. Обжариваем до готовности с добавлением соли, молотого черного перца. Заливаем сливками 22%. Тушим печень в сливках 5 минут. Пробиваем погружным блендером печень с овощами до однородной массы, с добавлением листового желатина, предварительно замоченным в воде. Полученную массу протереть через сито, для образования однородной массы, без комочков. Паштет отсаживаем через кондитерский мешок в круглую силиконовую форму, лишнюю массу удаляем шпателем. Ставим форму с паштетом в шоковую заморозку, на 30-40 минут, до полного замораживания паштета.

Глазировка: В сотейник с толстым дном, наливаем вино красное (или сок красного винограда) и вишневый сок, выпариваем жидкость на половину от всей массы. Добавляем агар-агар, кипятим 2 минуты. Полученную жидкость охлаждаем.

Замороженный паштет извлекаем из формы, накалываем на пику/шпатель, и начинаем глазировать, обмакивая паштет в глазури один раз, дать застыть первому слою, повторить еще раз, до образования ровной, глянцевой поверхности. Готовый глазированный паштет выкладываем на комплиментницы или тарелку для закусок, оформляем маленькой веточкой микрозелени.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

5.1 Подают на комплиментницах, или закусочной тарелке, пики/шпатель смотрят в одну сторону.

5.2 Температура подачи 13-16С.

5.3 Срок хранения 30 минут.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Органолептические показатели:

Внешний вид форма ровная, глянцевая, поверхность полностью покрыта глазурью.

Консистенция свойственная продуктам, входящим в рецептуру.

Цвет насыщенный бордовый.

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 – 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".

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

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационно-квалификационной комиссии.
2. Пройдите инструктаж по технике безопасности.
3. Распишитесь в соответствующем журнале учета.
4. Пройдите в указанное место для выполнения практических заданий.
5. Изучите содержание «Экзаменационного пакета кандидата».
6. Приступите к выполнению комплексного практического задания № 1, 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.
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.	Практическое задание № 1 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 5.	Практическое задание № 2 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 6.	Практическое задание № 3 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 7.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №1
Документ 8.	Инструментарий оценки практического задания №1
Документ 9.	Инструментарий оценки практического задания №2
Документ 10.	Инструментарий оценки практического задания №3
Документ 11.	Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.
Документ 12.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».
Документ 13.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций
Документ 14.	Инструкция для эксперта экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

**Проектное задание
(из Экзаменационного пакета кандидата)**

ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРОЕКТНОГО ЗАДАНИЯ

**Критерии оценки показателей сформированности
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,
региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 18. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.		
18.1.	Полнота разработанного ассортимента сложных холодных блюд кулинарных изделий, закусок соответствует заданным требованиям. <i>(за неправильно разработанный ассортимент каждого блюда снимается 1 балл)</i>	3 0
18.2.	Содержание разработанного ассортимента 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 19. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.		
19.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
19.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
19.3.	Расчет рецептуры произведен. Расчет рецептуры не произведен. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
19.4.	Технологический процесс прописан. Технологический процесс не прописан. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
19.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не прописаны. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
19.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
19.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана.	3

	Пищевая ценность продукта не рассчитана. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	0
19.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
Показатель 20. Параметры расчета пищевой ценности блюда		
20.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
20.2.	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
20.3.	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
20.4.	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
20.5.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда не рассчитаны. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
Защита проекта		
Обоснование и аргументация кандидатом основных выводов по результатам проекта		4
1.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы Да Нет	 2 0
2.	В устном выступлении кандидата и ответах на вопросы приведено достаточное количество убедительных аргументов, подтверждающих полученные выводы Да Нет	 2 0
Подтверждение авторства проектных результатов		4
3.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	 1 1 1 1
ИТОГО по ПК 3.7		71

Критерии оценки показателей сформированности
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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. <i>(За неправильно разработанное содержание каждого параметра снимается 2 балла)</i>	10 баллов
ИТОГО по ПК 3.1.		11 баллов

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных 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				Набрано баллов	%	Заключение о сформированности ПК 3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Критерий 18.1. Полнота разработанного ассортимента рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей соответствует заданным условиям.	Критерий 18.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует заданным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Критерий 19.1. Область применения прописана	Критерий 19.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 19.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 19.4. Технологический процесс прописан	Критерий 19.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 19.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 19.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 19.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 20.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 20.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 20.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 20.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 20.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале			
Максимальное количество баллов		3	6	3	3	3	3	3	3	3	6	6	6	6	6	2	2	4	71			
1.																						
2.																						
3.																						
4.																						

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20 ____ г

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей						Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.1. 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 блюол 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 блюод прописано.			
Максимальное количество баллов		1	2	2	2	2	2	11		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 1

Критерии оценки показателей сформированности

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 3. Характеристики приготовленных холодных соусов, заправок.		
3.1.	Внешний вид приготовленного соуса соответствует заданным условиям	2
	Внешний вид приготовленного соуса не соответствует заданным условиям	0
3.2.	Цвет приготовленного соуса соответствует заданным условиям.	2
	Цвет приготовленного соуса не соответствует заданным условиям.	0
3.3.	Запах приготовленного соуса соответствует заданным условиям.	2
	Запах приготовленного соуса не соответствует заданным условиям.	0
3.4.	Вкус приготовленного соуса соответствует заданным условиям.	2
	Вкус приготовленного соуса не соответствует заданным условиям.	0
3.5.	Консистенция приготовленного соуса соответствует заданным условиям.	2
	Консистенция приготовленного соуса не соответствует заданным условиям.	0
3.6.	Вес приготовленного соуса соответствует заданному значению.	2
	Вес приготовленного соуса не соответствует заданному значению	0
Показатель 4. Параметры приготовления холодных соусов, заправок.		
4.1.	Последовательность выполнения технологических операции при приготовлении соуса соответствует установленным требованиям.	2
	Последовательность выполнения технологических операции при приготовлении соуса не соответствует установленным требованиям.	0
4.2.	Время приготовления соуса соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления соуса не соответствует заданному значению.	0
4.3.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных соусов, заправок соответствует установленным требованиям	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных соусов, заправок не соответствует установленным требованиям	0
Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении соусов, заправок.		
5.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении соуса используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении соуса.	0
5.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении соуса соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении соуса.	0
5.3.	Правила электробезопасности при приготовлении соуса соблюдены.	2
	Правила электробезопасности при приготовлении соуса не соблюдены.	0
ИТОГО по ПК 3.2.		26

Критерии оценки показателей сформированности
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллов
Показатель 6. Характеристика приготовленного салата сложного ассортимента		
6.1.	Внешний вид приготовленного салата соответствует заданным условиям	2
	Внешний вид приготовленного салата не соответствует заданным условиям	0
6.2.	Цвет приготовленного салата соответствует заданным условиям.	2
	Цвет приготовленного салата не соответствует заданным условиям	0
6.3.	Запах приготовленного салата соответствует заданным условиям	2
	Запах приготовленного салата не соответствует заданным условиям	0
6.4.	Вкус приготовленного салата соответствует заданным условиям	2
	Вкус приготовленного салата не соответствует заданным условиям	0
6.5.	Вес приготовленного салата соответствует заданному значению.	2
	Вес приготовленного салата не соответствует заданному значению.	0
6.6.	Температура подачи салата соответствует установленным требованиям.	2
	Температура подачи салата не соответствует установленным требованиям.	0
6.7.	Сервировка и оформление приготовленного салата соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	2
	Сервировка и оформление приготовленного салата не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
Показатель 7 Параметры приготовления салатов сложного ассортимента		
7.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салата соответствует установленным требованиям.	2
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салата не соответствует установленным требованиям.	0
7.2.	Время приготовления салата соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления салата не соответствует заданному значению.	0
7.3.	Хранение салата выполнено в соответствии с установленными требованиями	2
	Хранение салата не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
7.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления салатов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления салатов не соответствует установленным требованиям	0
Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении салатов сложного ассортимента		
8.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении салата используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении салата	0
8.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салата соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении салата	0
8.3.	Правила электробезопасности при приготовлении салата соблюдены.	2
	Правила электробезопасности при приготовлении салата не соблюдены.	0
ИТОГО по ПК 3.3.		30

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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 3.2.
		3.1. Внешний вид приготовленного соуса	3.2. Цвет приготовленного соуса	3.3. Запах приготовленного соуса	3.4. Вкус приготовленного соуса	3.5. Консистенция приготовленного соуса	3.6. Вес приготовленного соуса	4.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса	4.2. Время приготовления соуса	4.3. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных соусов, заправок соответствует установленным требованиям	5.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении соуса	5.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении соуса	5.3. Правила электробезопасности при приготовлении соуса			
	Максимальное количество баллов	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	26		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 6							Показатель 7				Показатель 8			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.3.
		6.1. Внешний вид приготовленного салата	6.2. Цвет приготовленного салата	6.3. Запах приготовленного салата	6.4. Вкус приготовленного салата	6.5. Вес приготовленного салата	6.6. Температура подачи салата	6.7. Сервировка и оформление приготовленного салата	7.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салата	7.2. Время приготовления салата	7.3. Хранение салата	7.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления салатов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	8.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении салата	8.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салата	8.3. Правила электробезопасности при приготовлении салата			
	Максимальное количество баллов	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	30		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20 ____ г.

ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 1
ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №2
ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №3

Критерии оценки показателей сформированности

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 9. Характеристики приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента		
9.1.	Внешний вид приготовленных канапе соответствует заданным условиям	2
	Внешний вид приготовленных канапе не соответствует заданным условиям	0
9.2.	Цвет приготовленных канапе соответствует заданным условиям	2
	Цвет приготовленных канапе не соответствует заданным условиям	0
9.3.	Запах приготовленных канапе соответствует заданным условиям	2
	Запах приготовленных канапе не соответствует заданным условиям	0
9.4.	Вкус приготовленных канапе соответствует заданным условиям	2
	Вкус приготовленных канапе не соответствует заданным условиям	0
9.5.	Консистенция приготовленных канапе соответствует заданным условиям	2
	Консистенция приготовленных канапе не соответствует заданным условиям	0
9.6.	Вес приготовленных канапе соответствует заданному значению.	2
	Вес приготовленных канапе не соответствует заданному значению.	0
9.7.	Температура подачи приготовленных канапе установленным требованиям.	2
	Температура подачи приготовленных канапе соответствует установленным требованиям.	0
9.8.	Сервировка и оформление приготовленных канапе соответствует современным требованиям и заданным условиям.	2
	Сервировка и оформление приготовленных канапе соответствует современным требованиям и заданным условиям.	0
Показатель 10. Параметры приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента		
10.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении канапе соответствует установленным требованиям.	2
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении канапе не соответствует установленным требованиям.	0
10.2.	Время приготовления канапе не соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления канапе не соответствует заданному значению.	0
10.3.	Хранение канапе выполнено в соответствии с установленными требованиями	2
	Хранение канапе не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
10.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям.	0
Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении канапе,		

холодных закусок сложного ассортимента		
11.1	Инвентарь и оборудование при приготовлении канапе используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении канапе	0
11.2	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении канапе	0
11.3	Правила электробезопасности при приготовлении канапе соблюдены.	2
	Правила электробезопасности при приготовлении канапе не соблюдены.	0
ИТОГО по ПК 3.4.		32

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канapé, холодных закусок 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 ПК 3.4.	
		9.1. Внешний вид приготовленных канале	9.2. Цвет приготовленных канале	9.3. Запах приготовленных канале	9.4. Вкус приготовленных канале	9.5. Консистенция приготовленных канале	9.6. Вес приготовленных канале	9.7. Температура подачи приготовленных канале	9.8. Сервировка и оформление приготовленных канале	10.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении канале	10.2. Время приготовления канале	10.3. Хранение канале	10.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления канале, холодных закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	11.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении канале	11.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении канале				11.3. Правила электробезопасности при приготовлении канале
	Максимальное количество баллов	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	32		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Критерии оценки показателей сформированности
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку
к реализации холодных 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 12. Характеристика приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		
12.1.	Внешний вид приготовленного холодного блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленного холодного блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
12.2	Цвет приготовленного холодного блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленного холодного блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
12.3	Запах приготовленного холодного блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленного холодного блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
12.4	Вкус приготовленного холодного блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленного холодного блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
12.5	Консистенция приготовленного холодного блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленного холодного блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
12.6	Вес приготовленного холодного блюда из рыбы соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленного холодного блюда из рыбы не соответствует заданному значению.	0
12.7	Температура подачи приготовленного холодного блюда из рыбы соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленного холодного блюда из рыбы не соответствует установленным требованиям.	0
12.8	Сервировка и оформление холодного блюда из рыбы соответствует современным требованиям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление холодного блюда из рыбы не соответствует современным требованиям и заданным условиям.	0
Показатель 13. Параметры приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		
13.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодного блюда из рыбы соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодного блюда из рыбы не соответствует установленным требованиям.	0
13.2	Время приготовления холодного блюда из рыбы соответствует заданному	2

	значению.	
	Время приготовления холодного блюда из рыбы не соответствует заданному значению.	0
13.3	Хранение холодного блюда из рыбы выполнено в соответствии с установленными требованиями	2
	Хранение холодного блюда из рыбы не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
13.4	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		
14.1	Инвентарь и оборудование при приготовлении холодного блюда из рыбы используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении холодного блюда из рыбы	0
14.2	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодного блюда из рыбы соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодного блюда из рыбы	0
14.3	Правила электробезопасности при приготовлении холодного блюда из рыбы соблюдены.	2
	Правила электробезопасности при приготовлении холодного блюда из рыбы соблюдены.	0
ИТОГО по ПК 3.5.		41

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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	Заклчение о сформированности ПК 3.5.		
		12.1. Внешний вид приготовленного холодного блюда из рыбы	12.2. Цвет приготовленного холодного блюда из рыбы	12.3. Запах приготовленного холодного блюда из рыбы	12.4. Вкус приготовленного холодного блюда из рыбы	12.5. Консистенция приготовленного холодного блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	12.6. Вес приготовленного холодного блюда из рыбы	12.7. Температура подачи приготовленного холодного блюда из	12.8. Сервировка и оформление холодного блюда из рыбы	13.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодного блюда из рыбы	13.2. Время приготовления холодного блюда из рыбы	13.3. Хранение холодного блюда из рыбы	13.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из рыбы,	14.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодного блюда из рыбы	14.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодного блюда из рыбы				Правила электробезопасности при приготовлении холодного блюда из рыбы	
	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.

Критерии оценки показателей сформированности
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку
к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 15. Характеристики приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		
15.1.	Внешний вид приготовленного холодного блюда из птицы соответствует заданным условиям	3
	Внешний вид приготовленного холодного блюда из птицы не соответствует заданным условиям	0
15.2	Цвет приготовленного холодного блюда из птицы соответствует заданным условиям	3
	Цвет приготовленного холодного блюда из птицы не соответствует заданным условиям	0
15.3	Запах приготовленного холодного блюда из птицы соответствует заданным условиям	3
	Запах приготовленного холодного блюда из птицы не соответствует заданным условиям	0
15.4	Вкус приготовленного холодного блюда из птицы соответствует заданным условиям	3
	Вкус приготовленного холодного блюда из птицы не соответствует заданным условиям	0
15.5	Консистенция приготовленного холодного блюда из птицы соответствует заданным условиям	3
	Консистенция приготовленного холодного блюда из птицы не соответствует заданным условиям	0
15.6	Вес приготовленного холодного блюда из птицы соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленного холодного блюда из птицы не соответствует заданному значению.	0
15.7	Температура подачи приготовленного холодного блюда из птицы соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленного холодного блюда из птицы не соответствует установленным требованиям.	0
15.8	Сервировка и оформление приготовленного холодного блюда из птицы соответствует современным требованиям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленного холодного блюда из птицы не соответствует современным требованиям и заданным условиям.	0
Показатель 16. Параметры приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента		
16.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодного блюда из птицы соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодного блюда из птицы не соответствует установленным требованиям.	0
16.2	Время приготовления холодного блюда из птицы соответствует заданному значению.	2

	Время приготовления холодного блюда из птицы не соответствует заданному значению.	0
16.3	Хранение холодного блюда из птицы выполнено в соответствии с установленными требованиями.	2
	Хранение холодного блюда из птицы не выполнено в соответствии с установленными требованиями.	0
16.4	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям.	0
Показатель 17. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		
17.1	Инвентарь и оборудование при приготовлении холодного блюда из птицы используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении холодного блюда из птицы	0
17.2	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодного блюда из птицы соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодного блюда из птицы	0
17.3	Правила электробезопасности при приготовлении холодного блюда из птицы соблюдены.	2
	Правила электробезопасности при приготовлении холодного блюда из птицы не соблюдены.	0
ИТОГО по ПК 3.6.		41

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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 3.6.	
		15.1. Внешний вид приготовленного холодного блюда из птицы	15.2. Цвет приготовленного холодного блюда из птицы	15.3. Запах приготовленного холодного блюда из птицы	15.4. Вкус приготовленного холодного блюда из птицы	15.5. Консистенция приготовленного холодного блюда из птицы	15.6. Вес приготовленного холодного блюда из птицы	15.7. Температура подачи приготовленного холодного блюда из	15.8. Сервировка и оформление приготовленного холодного блюда из	16.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодного блюда из птицы	16.2. Время приготовления холодного блюда из птицы	16.3. Хранение холодного блюда из птицы	16.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления из мяса, домашней	17.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодного блюда из птицы	17.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодного блюда из птицы	17.3. правила электробезопасности при приготовлении холодного 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.

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

Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование ПОО:

Дата проведения: « » 20 года

[illegible]

Эксперт-экзаменатор_____

Эксперт-экзаменатор_____

Эксперт-экзаменатор_____

Эксперт-экзаменатор_____

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

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

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

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

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами** составляет 11 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами** кандидат должен набрать 8 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

Оценочная шкала сформированности ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

Набрано баллов	< 8 баллов	≥ 8 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 3.1.	ПК 3.1. не сформирована	ПК 3.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 26 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 18 баллов (Таблица 2).

Таблица 2

Оценочная шкала сформированности

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Набрано баллов	< 18 баллов	≥ 18 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 3.2.	ПК 3.2. не сформирована	ПК 3.2. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составляет 30 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кандидат должен набрать 21 балл (Таблица 3).

Таблица 3

Оценочная шкала сформированности

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Набрано баллов	< 21 баллов	≥ 21 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 3.3.	ПК 3.3. не сформирована	ПК 3.3. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составляет 32 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кандидат должен набрать 22 балла (Таблица 4).

Таблица 4

Оценочная шкала сформированности

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канане, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Набрано баллов	< 22 баллов	≥ 22 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 3.4.	ПК 3.4. не сформирована	ПК 3.4. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных 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 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Набрано баллов	< 29 баллов	≥ 29 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 3.5.	ПК 3.5. не сформирована	ПК 3.5. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составляет 41 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного

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

Таблица 6

Оценочная шкала сформированности

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Набрано баллов	< 21 баллов	≥ 21 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 3.6.	ПК 3.6. не сформирована	ПК 3.6. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 71 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 50 баллов (Таблица 7).

Таблица 7

Оценочная шкала сформированности

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Набрано баллов	< 50 баллов	≥ 50 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 3.7.	ПК 3.7. не сформирована	ПК 3.7. сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВД «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**» составляет 252 балла. Для принятия положительного решения об освоении ВД «Организация и ведение

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» кандидат должен набрать не менее 176 баллов (Таблица 8).

Таблица 8

Оценочная шкала освоения ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Набрано баллов	< 176 баллов	≥ 176 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ВД не освоен	ВД освоен

Для перевода значения оценки освоения ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 9.

Таблица 9.

Таблица перевода значения оценки освоения ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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 176 баллов	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 176 до 199 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 202 до 224 балла	«хорошо»
> 90 %	224 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 3.1.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.2.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.3.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.4.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.5.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.6.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.7.
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.