

«СОГЛАСОВАНО»

Исполнительный директор
Торгово-промышленной палаты
Самарской области

/М.В.Мамонов/

20 19 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
ЦПО Самарской области
/С.А.Ефимова/

20 19 г.



Комплект оценочных средств

для оценки итоговых образовательных результатов
по профессиональному модулю

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания
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 23:19:27+04'00'

Разработчики:

ГАПОУ НГТК, мастер производственного обучения К.О. Пшенников
 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.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
 № 1 «15» января 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Паспорт комплекта оценочных средств	7
3. Экзаменационный пакет кандидата:	16
Проектное задание №1	16
Комплексное практическое задание №1	26
Комплексное практическое задание №2	34
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	41
4. Пакет эксперта – экзаменатора:	42
Инструментарий оценки проектного задания №1	43
Инструментарий оценки комплексного практического задания № 1	48
Инструментарий оценки комплексного практического задания №2	55
Эталон заполнения бракеражного журнала	61
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности.	62
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	63
Инструкция эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	68

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** 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 № 1565;
- программа профессионального модуля **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**;
- Положение о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения, утвержденное приказом министерства образования и науки Самарской области «16» июля 2014 № 229 од;
- Положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее – Положение о промежуточной аттестации), утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «30» августа 2018 г. № 184/1.

Комплект оценочных средств содержит:

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

В Экзаменационный пакет кандидата входят:

1. Проектное задание №1:

- задание;
- условия подготовки и защиты проектного задания.

2. Комплексное практическое задание №1:

- задание;
- условия выполнения комплексного практического задания №1 (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация);

- приложения.

3. Комплексное практическое задание №2:

- задание;

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

- приложения.

4. 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. Комплексное практическое задание №2 (из Экзаменационного пакета кандидата).

6. Инструментарий оценки комплексного практического задания №2.

7. Эталон заполнения бракеражного журнала.

8. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

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.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** 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 деятельности

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, 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 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Продукт деятельности (приготовленные холодные десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания).	Показатель 3. Характеристики приготовленных холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.	3.1 Внешний вид приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 3.2 Цвет приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 3.3 Запах приготовленных холодных десертов разнообразного ассортимента соответствует сложному условиям. 3.4 Вкус приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 3.5 Консистенция приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	

			3.6 Вес приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданному значению. 3.7 Температура подачи приготовленных холодных сладких блюд десертов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 3.8 Сервировка и оформление приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	
	Процесс деятельности (процесс приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания).	Показатель 4. Параметры приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	4.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 4.2. Время приготовления холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданному значению. 4.3. Хранение холодных десертов сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 4.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента	5.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 5.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента соблюдены. 5.3. Правила электробезопасности при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента соблюдены.	

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания).	Продукт деятельности (приготовленные горячие десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания).	Показатель 6. Характеристики приготовленных горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6.1. Внешний вид приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.2. Цвет приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.3. Запах приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.4. Вкус приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.5. Консистенция приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.6. Вес приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданному значению. 6.7. Температура подачи приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 6.8. Сервировка и оформление приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	Комплексное практическое задание № 1
	Процесс деятельности (процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания).	Показатель 7. Параметры приготовления горячих десертов сложного ассортимента.	7.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 7.2. Время приготовления горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданному значению. 7.3. Хранение горячих десертов сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 7.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	

		Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	8.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 8.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента соблюдены. 8.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Продукт деятельности (приготовленные холодные напитки сложного ассортимента).	Показатель 9. Характеристики приготовленных холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	9.1. Внешний вид приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.2. Цвет приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.3. Запах приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.4. Вкус приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.5. Вес приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданному значению. 9.6. Температура подачи приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 9.7. Сервировка и оформление приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	Комплексное практическое задание № 2
	Процесс деятельности (процесс)	Показатель 10. Параметры приготовления	10.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента	

	приготовления холодных напитков сложного ассортимента).	холодных напитков сложного ассортимента.	соответствует установленным требованиям. 10.2. Время приготовления холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданному значению. 10.3. Хранение холодных напитков сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 10.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	11.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 11.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента соблюдены. 11.3. Правила электробезопасности при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Продукт деятельности (приготовленные горячие напитки сложного ассортимента).	Показатель 12. Характеристики приготовленных горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12.1. Внешний вид приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.2. Цвет приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.3. Запах приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.4. Вкус приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.5. Вес приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданному значению.	Комплексное практическое задание № 2

			12.6. Температура подачи приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 12.7. Сервировка и оформление приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	
	Процесс деятельности (процесс приготовления горячих напитков сложного ассортимента).	Показатель 13. Параметры приготовления горячих напитков сложного ассортимента.	13.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 13.2. Время приготовления горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданному значению. 13.3. Хранение горячих напитков сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 13.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	14.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 14.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента соблюдены. 14.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и	Продукт деятельности (Разработанный	Показатель 15. Основные характеристики	15.1. Полнота разработанного ассортимента рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	Проектное задание №1

горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	комплект нормативно-технологической документации.)	разработанного ассортимента рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствует заданным требованиям. 15.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	
		Показатель 16. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.	16.1. Область применения прописана 16.2. Требования к сырью прописаны 16.3. Расчет рецептуры произведен 16.4. Технологический процесс прописан 16.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны. 16.6. Показатели качества продукции прописаны 16.7. Пищевая ценность блюда рассчитана 16.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	
		Показатель 17. Параметры расчета пищевой ценности блюда	17.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. 17.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. 17.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано 17.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. 17.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	

2.4. Требования к кадровому обеспечению процедур оценивания

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

3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА

ПРОЕКТНОЕ ЗАДАНИЕ №1

Задание для оценки сформированности

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

Задание:

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

1. Разработайте ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
2. Составьте нормативно-технологическую документацию.
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 и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и составление нормативно-технологической документации.

Цель проекта:

Разработать ассортимент сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и составить нормативно-технологическую документацию, представить их на экспертизу и обсуждение в процедуре публичной защиты проекта для каждого ПК.

Разработать перечень оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами (для одного из разработанного блюда на выбор).

Требования к результатам выполнения проекта:

1. Разработан ассортимент сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

2. Разработан перечень оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
3. Составлена нормативно-технологическая документация.
4. Обоснован выход блюд в готовом виде.
5. Составлены инструкционные карты по организации рабочего места повара.

Требования к структуре и оформлению проекта:

Нормативно-технологическая документация представляется на бумажном носителе. Оформление производится в соответствии с требованием ГОСТ -7.32-2001 «Общие требования к текстовым документам» материалы должны быть набраны на *компьютере* и распечатаны на принтере через 1,5 интервала, с полями слева – 35 мм, справа - не менее 8 мм, сверху – 20 мм, снизу – 19 мм, с размером символов не менее 2,5 мм, (12 пунктов) шрифт 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

Проектное задание предусматривает процедуру защиты в виде презентации.

Требования к месту выполнения проектного задания (при необходимости):

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-технологическая карта - 2 экз.
- акт отработки блюда - 2 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 Power Point.

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).

Утверждаю:
Директор _____

подпись		ФИО	
«	»	20	г.

AKT

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

Наименование предприятия	Средняя зарплата в 2017 году, руб.	Средняя зарплата в 2018 году, руб.	Средняя зарплата в 2019 году, руб.	Средняя зарплата в 2020 году, руб.	Средняя зарплата в 2021 году, руб.	Средняя зарплата в 2022 году, руб.	Средняя зарплата в 2023 году, руб.	Средняя зарплата в 2024 году, руб.	Средняя зарплата в 2025 году, руб.	Средняя зарплата в 2026 году, руб.	Средняя зарплата в 2027 году, руб.	Средняя зарплата в 2028 году, руб.	Средняя зарплата в 2029 году, руб.	Средняя зарплата в 2030 году, руб.
АО «Сбербанк России»	150 000	160 000	170 000	180 000	190 000	200 000	210 000	220 000	230 000	240 000	250 000	260 000	270 000	280 000
ООО «Газпром нефть»	120 000	130 000	140 000	150 000	160 000	170 000	180 000	190 000	200 000	210 000	220 000	230 000	240 000	250 000
АО «Роснефть»	110 000	120 000	130 000	140 000	150 000	160 000	170 000	180 000	190 000	200 000	210 000	220 000	230 000	240 000
ООО «Сбербанк России»	100 000	110 000	120 000	130 000	140 000	150 000	160 000	170 000	180 000	190 000	200 000	210 000	220 000	230 000
АО «Газпром»	90 000	100 000	110 000	120 000	130 000	140 000	150 000	160 000	170 000	180 000	190 000	200 000	210 000	220 000
ООО «Роснефть»	80 000	90 000	100 000	110 000	120 000	130 000	140 000	150 000	160 000	170 000	180 000	190 000	200 000	210 000
АО «Сбербанк России»	70 000	80 000	90 000	100 000	110 000	120 000	130 000	140 000	150 000	160 000	170 000	180 000	190 000	200 000
ООО «Газпром нефть»	60 000	70 000	80 000	90 000	100 000	110 000	120 000	130 000	140 000	150 000	160 000	170 000	180 000	190 000
АО «Роснефть»	50 000	60 000	70 000	80 000	90 000	100 000	110 000	120 000	130 000	140 000	150 000	160 000	170 000	180 000
ООО «Сбербанк России»	40 000	50 000	60 000	70 000	80 000	90 000	100 000	110 000	120 000	130 000	140 000	150 000	160 000	170 000
АО «Газпром»	30 000	40 000	50 000	60 000	70 000	80 000	90 000	100 000	110 000	120 000	130 000	140 000	150 000	160 000
ООО «Роснефть»	20 000	30 000	40 000	50 000	60 000	70 000	80 000	90 000	100 000	110 000	120 000	130 000	140 000	150 000
АО «Сбербанк России»	10 000	20 000	30 000	40 000	50 000	60 000	70 000	80 000	90 000	100 000	110 000	120 000	130 000	140 000
ООО «Газпром нефть»	5 000	10 000	15 000	20 000	25 000	30 000	35 000	40 000	45 000	50 000	55 000	60 000	65 000	70 000
АО «Роснефть»	0	5 000	10 000	15 000	20 000	25 000	30 000	35 000	40 000	45 000	50 000	55 000	60 000	65 000
ООО «Сбербанк России»	0	0	5 000	10 000	15 000	20 000	25 000	30 000	35 000	40 000	45 000	50 000	55 000	60 000
АО «Газпром»	0	0	0	5 000	10 000	15 000	20 000	25 000	30 000	35 000	40 000	45 000	50 000	55 000
ООО «Роснефть»	0	0	0	0	5 000	10 000	15 000	20 000	25 000	30 000	35 000	40 000	45 000	50 000
АО «Сбербанк России»	0	0	0	0	0	5 000	10 000	15 000	20 000	25 000	30 000	35 000	40 000	45 000
ООО «Газпром нефть»	0	0	0	0	0	0	5 000	10 000	15 000	20 000	25 000	30 000	35 000	4

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 « _____ »

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда
(изделия):Область применения:Перечень сырья:Требования к качеству
сырья:*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество*

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 10 порций, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Технология приготовления

Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

Органолептические показатели

Внешний вид:

Цвет:

Вкус:

Запах:

Консистенция:

Показатели качества и безопасности

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

Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Техник - технолог _____
Подпись

Ф.И.О.

Ответственный исполнитель _____
Подпись

Ф.И.О.

Таблица бракеражного журнала

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

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.						

КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1

для оценки сформированности

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задание:

Вы работаете поваром. Вам необходимо приготовить сложные холодные и горячие, десерты и напитки в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать:

1. Холодный десерт «Птифур из заварного крема» - 3 порция весом по 250 г. (500 г - (2 шт.) для подачи экспертам - экзаменаторам, 250 г (1 шт.) - для проведения бракеража кандидатом)
2. Горячий десерт «Шоколадный фондан» - 3 порции весом по 180г (360 г (2 шт.) – для подачи экспертам - экзаменаторам, 180 г (1 шт.) – для бракеража кандидатом).
3. Проведите бракераж готовых блюд и заполните таблицу бракеражного журнала.

Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Холодный десерт «Птифур из заварного крема».

Бисквит:		
Яйца (белки)	шт.	60
Сахар	г	30
Мука	г	60
Ванильный сахар	шт.	6
Заварной крем:		
Вода	г	120
Яйца (желтки)	мл	60
Сливки 33%	г	300
Сахарная пудра	г	30
Ванильный сахар	г	3
Желатин листовой	г	15
Желе:	г	
Груша	г	45
Апельсиновый сок	г	90
Агар-агар	г	6

Пролине:	г	
Сахар		45
Фундук	г	30
Масса сырьевого набора		900
Выход:		750

Горячий десерт «Шоколадный фондан».

Сливки 33%	г	45
Белый шоколад	г	105
Базилик	г	6
Сливочное масло	г	90
Темный шоколад	г	75
Яйца	г	120
Сахар	г	75
Мука	г	75
		591
		540

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Для всех практических заданий	1. Холодильник бытовой «Мир»	шт.	1
	2. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4	шт.	1
	3. Мешок для мусора	шт.	1
	4. Электроплита	шт.	1
	5. Пекарский шкаф (пароконвектомат)	шт.	1
	6. Миксер (венчик)	шт.	1
	7. Морозильный шкаф	шт.	1
Комплексное практическое задание № 1	8. Нож средний поварской тройки	шт.	1
	9. Тарелки вспомогательные	шт.	7
	10. Форма для птифура	шт.	1
	11. Емкость для взбивания сливок 0,5 л	шт.	1
	12. Емкость для крема 0,5 л	шт.	1
	13. Инвентарь и столовые приборы: ложки, лопатки силиконовые, вилки, миски,	шт.	1
	14. Тарелка десертная	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 рецептов и кулинарных изделий.
5. Техничко-технологические карты.

Нормы времени на одного кандидата:

Основное:

Комплексное практическое задание № 1- 240 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.	Техничко-технологическая карта № 01 «Птифур из заварного крема»
Приложение 6.	Техничко-технологическая карта № 02 «Шоколадный фондан»

Директор ГБОУ СПО «_____»

« _____ » _____ 20 ____ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01Наименование блюда (изделия): Птифур из заварного кремаОбласть применения: ЛабораторияПеречень сырья:

Бисквит: яйца, сахар, мука, ваниль.

Заварной крем: яйца, сливки 33%, сахарная пудра, ваниль, желатин листовой.

Желе: груша, апельсин, агар-агар.

Пролине: сахар, фундук.

Требования к качеству сырья:

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

№ п/п	Сахар Мука	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 3 порции, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Бисквит:				
1	Яйца (белки)	1 шт.	20	3 шт.	60
2	Сахар	10	10	30	30
3	Мука	20	20	60	60
4	Ванильный сахар	2	2	6	6
	Заварной крем:				
5	Вода	40	40	120	120
6	Яйца (желтки)	1 шт.	20	3 шт.	60
7	Сливки 33%	100	100	300	300
8	Сахарная пудра	10	10	30	30
9	Ванильный сахар	1	1	3	3
	Желатин листовой	5	5	15	15
10	Желе:				
11	Груша	15	15	45	45

12	Апельсиновый сок	30	30	90	90
	Агар-агар	2	2	6	6
13	Пролине:				
14	Сахар	15	15	45	45
15	Фундук	10	10	30	30
	Масса сырьевого набора	-	300	-	900
	Выход:	-	250	--	750

Технология приготовления

Бисквит. Муку просеиваем через сито. Отделяем яичный белок от желтка и взбиваем с добавлением сахара и ванильного сахара.

В готовую яичную смесь частями вводим муку и аккуратно перемешиваем. На пергамент тонким слоем выкладываем массу и выпекаем 10-12 минут при 180 градусов. После того, как тесто остынет, вырезаем выемкой коржи, которые послужат нам основой для дальнейшего десерта.

Желе: Грушу и апельсин промываем в холодной воде. Из апельсина выжимаем сок, смешиваем с агар-агаром и кипятим, снимая пену. Грушу отчищаем от кожи и семечек и нарезаем на мелкие кубики 2мм на 2мм, добавляем в сок апельсина и перемешиваем. Закладываем в силиконовые формы и замораживаем.

Заварной крем. Желатин замочить в холодной воде для размокания. Желтки, сливки 20г, сахарную пудру, ванильный сахар прогреть на водяной бане, до образования яичного густого крема. Отдельно 80г сливок взбить миксером. Разбухший желатин добавить в яичный крем и перемешать до растворения. Порционно вмешивать 80г взбитых сливок в яичный крем и отсадить на силиконовую форму и вложить желе, прикрыть вырезанным по форме изделия бисквит. Изделие закладывают в морозильную камеру для застывания.

Пролине: Сахар растапливаем в сотейнике и добавляем обжаренный отчищенный фундук, камарамелизуем и пробиваем в блендере.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подаётся на десертной тарелке. При подаче бока изделия присыпаются пролине, можно украсить листьями мяты или базилика.

Температура подачи 12 °С.

Органолептические показатели:

Внешний вид: Поверхность однородная, глянцевая без ямок.

Цвет: Поверхность – белого цвета, на срезе - бисквит светло - жёлтого цвета, крем – от светлого до ярко выраженного кремового цвета, желе отчётливо желтого цвета с кубиками груши.

Запах: Нежный сливочный аромат. Без посторонних запахов.

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».

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
35	211	143	389

Ответственный исполнитель _____

Подпись _____ Ф.И.О. _____

Директор ГБОУ СПО «_____»

«_____» _____ 201__ г.

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02Наименование блюда (изделия): Шоколадный фонданОбласть применения: ЛабораторияПеречень сырья: Сливки 33%, белый шоколад, базилик, сливочное масло, темный шоколад, яйца, сахар, мукаТребования к качеству сырья: *продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.*

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 3 порции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сливки 33%	15	15	45	45
Белый шоколад	35	35	105	105
Базилик	2	2	6	6
Сливочное масло	30	30	90	90
Темный шоколад	25	25	75	75
Яйца	1 шт.	40	3 шт.	120
Сахар	25	25	75	75
Мука	25	25	75	75
Масса сырьевого набора	-	197	-	591
Выход:	-	180	--	540

Технология приготовления

Ганаш. Сливки, базилик довести до кипения на медленном огне. Добавить шоколад и пробить блендером до однородной массы. Налить ганаш в силиконовые формы и заморозить.

Фондан. Сливочное масло, шоколад растопить на медленном огне. Шоколадной массе нужно дать остыть до 50 градусов.

Отдельно взбить яйца с сахаром и аккуратно вмешать в шоколад. Просеянную муку добавить в массу и перемешать. Выпекать в формах предварительно смазав стенки сливочным маслом и мукой (французская рубашка). Наполнить емкость на половину, заложить ганаш и закрыть шоколадным муссом. Выпекать при 180 градусов 15-20 минут. После выпекания аккуратно вытащить фондан из форм, так как он может треснуть и потечь.

Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

Реализация по мере спроса, готовое изделие хранить порционно в морозильной камере. При отпуске запечь в пароконвектомате на 5-7 минут дольше. Можно подать на десертной тарелке с мороженым. Температура подачи не менее 60°С.

Органолептические показатели

<u>Внешний вид:</u>	форма изделия сохранена, поверхность десерта равномерно пропечена. Допускаются мелкие трещины.
<u>Цвет:</u>	Поверхность –шоколадного оттенка, на разрезе – жидкий ганаш бледно зеленого цвета.
<u>Вкус:</u>	сладкий
<u>Запах:</u>	без посторонних запахов с ароматом шоколада и базилика.
<u>Консистенция:</u>	мягкая, пористая, изделие доведено до готовности.

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
17,5	205,5	112,5	335,5

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

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

КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 2

для оценки сформированности

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задание:

Вы работаете поваром. Вам необходимо приготовить сложные холодные и горячие, десерты и напитки в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать:

1. Холодный напиток «Имбирно-лимонный лимонад» - 3 порции весом по 250г (500г (2 шт.) - для подачи экспертам – экзаменаторам, 250 г (1 шт.) – для бракеража кандидатам).
2. Горячий напиток «Горячий шоколад» - 3 порции весом по 280г (500г (2 шт.) - для подачи экспертам – экзаменаторам, 280 г (1 шт.) – для бракеража кандидатам).
3. Проведите бракераж готовых блюд и заполните таблицу бракеражного журнала

Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Холодный напиток «Имбирно-лимонный лимонад».

Лимон	г	135
Лайм	г	126
Имбирь	г	15
Ягодный сироп	г	99
Мёд	г	75
Минеральная вода	г	150
Лёд	г	150
Соль	г	3

Горячий напиток «Горячий шоколад».

Сливки 33%	г	240
Сахарная пудра		30
Молоко	г	420

Шоколад	г	150
Мята	г	6

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Для всех практических заданий	1. Холодильник бытовой «Мир»	шт.	1
	2. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4	шт.	1
	3. Мешок для мусора	шт.	1
	4. Электроплита	шт.	1
	5. Пекарский шкаф (пароконвектомат)	шт.	1
	6. Миксер (венчик)	шт.	1
	4. Блендер погружной		
Комплексное практическое задание № 2	8. Разделочная доска ОС	шт.	2
	9. Нож универсальный	шт.	1
	10. Инвентарь и столовые приборы: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт.	1
	11. Решетка	шт.	1
	12. Емкость для взбивания 0,5 л	шт.	2
	13. Миски	шт.	5
	14. Силиконовые емкости	шт.	2
	15. Сатейник	шт.	1
	16. Сито	шт.	1
	17. Емкость для растапливания шоколада	шт.	1
	18. Тарелка десертная	шт.	2
	19. Гастроёмкость для выпекания	шт.	1
	20. шпатель	шт.	4

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.
5. Техничко-технологические карты.

Нормы времени на одного кандидата:

Основное:

Практическое задание № 2- 105 мин.

Дополнительно:

Подготовка к работе – 5-7 мин.

Уборка рабочего места – 5-7 мин.

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

Место выполнения задания: Лаборатория

Приложения:

Приложение 7.	Технико-технологическая карта № 03 «Имбирно-лимонный коктейль».
Приложение 8.	Технико-технологическая карта № 04 «Горячий шоколад».

Директор ГБОУ СПО «_____»

«_____» _____ 201__ г.

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03Наименование блюда (изделия): Имбирно-лимонный лимонадОбласть применения: ЛабораторияПеречень сырья:

Лимон, лайм, имбирь, ягодный сироп, мёд, минеральная вода, лёд, соль

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

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 3 порции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лимон	1 шт.	45	3 шт.	135
Лайм	1 шт.	42	3 шт.	126
Имбирь	6	5	18	15
Ягодный сироп	33	33	99	99
Мёд	25	25	75	75
Минеральная вода	50	50	150	150
Лёд	50	50	150	150
Соль	1	1	3	3
Масса сырьевого набора	-	251	-	753
Выход:	-	250	--	750

Технология приготовления

Лимон, лайм промываем в холодной воде и отрезаем слайсы 2мм по 2-3 шт., из остальных частей выдавливаем сок. Имбирь чистим от кожуры и натираем на мелкой терке и отжимаем сок. В стакан закладываем 25 г льда, затем мёд, соки и слайсы лимона и лайма, заливаем минеральной водой засыпаем оставшимся льдом, заливаем ягодным сиропом и присаливаем. Напиток перемешиваются ложкой.

Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

Реализация по мере спроса, готовое изделие не хранить. Подать в стакане с трубочкой. Можно украсить слайсом цитруса на ребре стакана. Температура подачи не менее 7-10°C.

Органолептические показатели

<u>Внешний вид:</u>	Соответствует продуктам входящих в состав блюда. Жидкость окрашена в цвет сиропа, видны слайсы цитруса.
<u>Цвет:</u>	Напиток прозрачный, цвет напитка зависит от джема входящий в состав
<u>Вкус:</u>	Сладкий, прохладительный, освежающий
<u>Запах:</u>	без посторонних запахов с ароматом имбиря
<u>Консистенция:</u>	Зависит от льда входящим в состав напитка (замороженные кубики или дробленые)

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
14,5	0	5,02	60,52

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

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

Директор ГБОУ СПО «_____»

«_____» _____ 201__ г.

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04Наименование блюда (изделия): Горячий шоколадОбласть применения: ЛабораторияПеречень сырья: Сливки 33%, молоко, шоколад, мята.

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

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию (2 шт), г.		Норма закладки на 3 порции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сливки 33%	80	80	240	240
Сахарная пудра	10	10	30	30
Молоко	140	140	420	420
Шоколад	50	50	150	150
Мята	2	2	6	6
Масса сырьевого набора	-	282	-	846
Выход:	-	280	-	840

Технология приготовления

Сливки взбить до мягких пик с добавлением сахарной пудры. В молоке растворить шоколад на медленном огне. Можно добавить корицу, ваниль, перец острый. Горячий шоколад наливают в стакан и сверху отсаживают сливки. Можно добавить красители, кондитерские посыпки, печенья, шоколадные батончики, маршмеллоу для украшения.

Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

Реализация по мере спроса, готовое изделие не хранить. Подать на десертной тарелке, покрытой салфеткой. Температура подачи не менее 60-70°С.

Органолептические показатели

Внешний вид: форма изделия сохранена, поверхность покрыта пышной пеной.

Цвет: Соответствует продуктам, входящим в состав блюда.

Вкус: сладкий

Запах: без посторонних запахов с ароматом шоколада.

Консистенция: Теплый, тягучий темный напиток.

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
4.40	7.07	43.77	255.25

Техник - технолог _____
Подпись

Ф.И.О.

Ответственный исполнитель _____

Подпись

Ф.И.О.

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

Защита проектного задания.

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

Выполнение практического задания.

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационно-квалификационной комиссии.
2. Пройдите инструктаж по технике безопасности.
3. Распишитесь в соответствующем журнале учета.
4. Пройдите в указанное место для выполнения практических заданий.
5. Изучите содержание «Экзаменационного пакета кандидата».
6. Приступите к выполнению комплексных практических заданий № 1, №2:
 - 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 №1
Документ 2.	Инструментарий оценки проектного задания №1
Документ 3.	Комплексное практическое задания № 1
Документ 4.	Комплексное практическое задания № 2
Документ 5.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №1
Документ 6.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №2
Документ 7.	Эталон заполнения бракеражного журнала
Документ 8.	Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю
Документ 9.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
Документ 10.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю
Документ 11.	Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

ПРОЕКТНОЕ ЗАДАНИЕ №1
(из Экзаменационного пакета кандидата)

ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРОЕКТНОГО ЗАДАНИЯ №1

Критерии оценки показателей сформированности

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, 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 15. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		9
15.1.	Полнота разработанного ассортимента рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствует заданным условиям. Полнота разработанного ассортимента рецепту холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания не соответствует заданным условиям. <i>(за неправильно разработанный ассортимент каждого блюда снимается 1 балл)</i>	3 0
15.2.	Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) Содержание разработанного ассортимента не соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) <i>(за неправильно разработанное содержание каждого блюда снимается 2 балла)</i>	6 0
Показатель 16. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.		24
16.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
16.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
16.3.	Расчет рецептуры произведен. Расчет рецептуры не произведен. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
16.4.	Технологический процесс прописан. Технологический процесс не прописан.	3 0

	<i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	
16.5.	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
16.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
16.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
16.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
Показатель 17. Параметры расчета пищевой ценности блюда		30
17.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено. <i>(снимается 2 балла за каждое блюдо)</i>	6 0
17.2.	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. <i>(снимается 2 балла за каждое блюдо)</i>	6 0
17.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано. <i>(снимается 2 балла за каждое блюдо)</i>	6 0
17.4.	Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке не рассчитан. <i>(снимается 2 балла за каждое блюдо)</i>	6 0
17.5.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда не рассчитаны. <i>(снимается 2 балла за каждое блюдо)</i>	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 4.6		71

Критерии оценки показателей сформированности
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 4.1.		11 баллов

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, 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	% выполнения	Заслуженное место в рейтинге	
		Критерий 15.1. Полнота разработанного ассортимента рецептов блюд соответствует заданным условиям.	Критерий 15.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Критерий 16.1. Область применения прописана	Критерий 16.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 16.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 16.4. Технологический процесс прописан	Критерий 16.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 16.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 16.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 16.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 17.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 17.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 17.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 17.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 17.5. 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	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 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей						Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 4.1.
		1. Полнота разработанного перечня соответствует инструкциям и регламентам.	2.1.Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано	2.2. Перечень оборудования прописан.	2.3. Перечень сырья прописан.	2.4. Перечень материалов прописан.	2.5.Правильное определение необходимой посуды и инвентаря необходимых для приготовления блюд прописано.			
Максимальное количество баллов		1	2	2	2	2	2	11		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1
(из Экзаменационного пакета кандидата)

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО
ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №1**

**Критерии оценки показателей сформированности
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и
подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 3. Характеристики приготовленных холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.		
3.1.	Внешний вид приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных холодных десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям.	0
3.2.	Цвет приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Цвет приготовленных холодных десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
3.3.	Запах приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Запах приготовленных холодных десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
3.4.	Вкус приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Вкус приготовленных холодных десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
3.5.	Консистенция приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Консистенция приготовленных холодных десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
3.6.	Вес приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданному значению	3
	Вес приготовленных холодных десертов сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
3.7.	Температура подачи приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	3
	Температура подачи приготовленных холодных десертов сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
3.8.	Сервировка и оформление приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям	3
	Сервировка и оформление приготовленных холодных десертов сложного ассортимента не соответствует современным тенденциям и заданным условиям	0
Показатель 4. Параметры приготовления холодных десертов сложного ассортимента		

4.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
4.2.	Время приготовления холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданному значению	2
	Время приготовления холодных десертов сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
4.3.	Хранение холодных десертов сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями	2
	Хранение холодных десертов сложного ассортимента не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
4.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями	0
Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента		
5.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	0
5.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных десертов соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодных десертов.	0
5.3.	Правила электробезопасности при приготовлении холодных десертов соблюдены.	2
	Правила электробезопасности при приготовлении холодных десертов не соблюдены.	0
ИТОГО по ПК 4.2.		41

**Критерии оценки показателей сформированности
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и
подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 6. Характеристики приготовленных горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
6.1.	Внешний вид приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных горячих десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям.	0
6.2.	Цвет приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Цвет приготовленных горячих десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
6.3.	Запах приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Запах приготовленных горячих десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
6.4.	Вкус приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Вкус приготовленных горячих десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
6.5.	Консистенция приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Консистенция приготовленных горячих десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
6.6.	Вес приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданному значению	3
	Вес приготовленных горячих десертов сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
6.7.	Температура подачи приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	3
	Температура подачи приготовленных горячих десертов сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
6.8.	Сервировка и оформление приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям	3
	Сервировка и оформление приготовленных горячих десертов сложного ассортимента не соответствует современным тенденциям и заданным условиям	0
Показатель 7. Параметры приготовления горячих десертов сложного ассортимента.		
7.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
7.2.	Время приготовления горячих десертов сложного ассортимента соответствует	2

	заданному значению	
	Время приготовления горячих десертов сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
7.3.	Хранение горячих десертов сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями	2
	Хранение горячих десертов сложного ассортимента не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
7.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями.	0
Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента		
8.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении горячих десертов	0
8.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих десертов соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячих десертов.	0
8.3.	Правила электробезопасности при приготовлении горячих десертов соблюдены.	2
	Правила электробезопасности при приготовлении горячих десертов не соблюдены.	0
ИТОГО по ПК 4.3.		41

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов 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 4.3.
		6.1. Внешний вид приготовленного горячего десерта соответствует заданным условиям	6.2. Цвет приготовленного горячего десерта соответствует заданным условиям	6.3. Запах приготовленного горячего десерта соответствует заданным условиям	6.4. Вкус приготовленного горячего десерта соответствует заданным условиям	6.5. Консистенция приготовленного горячего десерта соответствует заданным условиям	6.6. Вес приготовленного горячего десерта соответствует заданному значению	6.7. Температура подачи приготовленного горячего десерта соответствует установленным требованиям	6.8. Сервировка и оформление приготовленного блюда соответствует современным тенденциям и заданным условиям	7.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего десерта соответствует установленным требованиям	7.2. Время приготовления горячего десерта соответствует заданному значению.	7.3. Хранение приготовленного горячего десерта выполнено в соответствии с установленными требованиями	7.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с	8.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего десерта используются в соответствии с установленными требованиями	8.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего десерта соблюдены			
Максимальное количество баллов		3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	4	2	2	2	41		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №2
(из Экзаменационного пакета кандидата)

ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ
КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 2

Критерии оценки показателей сформированности
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку
к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 9. Характеристики приготовленных холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
9.1.	Внешний вид приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных холодных напитков сложного ассортимента не соответствует заданным условиям.	0
9.2.	Цвет приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Цвет приготовленных холодных напитков сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
9.3.	Запах приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Запах приготовленных холодных напитков сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
9.4.	Вкус приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Вкус приготовленных холодных напитков сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
9.5.	Вес приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданному значению	3
	Вес приготовленных холодных напитков сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
9.6.	Температура подачи приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	3
	Температура подачи приготовленных холодных напитков сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
9.7.	Сервировка и оформление приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям	3
	Сервировка и оформление приготовленных холодных напитков сложного ассортимента не соответствует современным тенденциям и заданным условиям	0
Показатель 10. Параметры приготовления холодных напитков сложного ассортимента.		
10.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0

	установленным требованиям	
10.2.	Время приготовления холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданному значению	2
	Время приготовления холодных напитков сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
10.3.	Хранение холодных напитков сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями	2
	Хранение холодных напитков сложного ассортимента не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
10.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями	0
Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.		
11.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении холодных напитков	0
11.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных напитков соблюдены	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодных напитков	0
11.3.	Правила электробезопасности при приготовлении холодных напитков соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении холодных напитков не соблюдены	0
ИТОГО по ПК 4.4.		38

Критерии оценки показателей сформированности
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку
к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллов
Показатель 12. Характеристики приготовленных горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
12.1.	Внешний вид приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных горячих напитков сложного ассортимента не соответствует заданным условиям.	0
12.2.	Цвет приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Цвет приготовленных горячих напитков сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
12.3.	Запах приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Запах приготовленных горячих напитков сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
12.4.	Вкус приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Вкус приготовленных горячих напитков сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
12.5.	Вес приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданному значению	3
	Вес приготовленных горячих напитков сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
12.6.	Температура подачи приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	3
	Температура подачи приготовленных горячих напитков сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
12.7.	Сервировка и оформление приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям	3
	Сервировка и оформление приготовленных горячих напитков сложного ассортимента не соответствует современным тенденциям и заданным условиям	0
Показатель 13. Параметры приготовления горячих напитков сложного ассортимента.		
13.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
13.2.	Время приготовления горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданному значению	2
	Время приготовления горячих напитков сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
13.3.	Хранение горячих напитков сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями	2

	Хранение горячих напитков сложного ассортимента не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
13.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями	0
Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.		
14.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении горячих напитков	0
14.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих напитков соблюдены	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячих напитков	0
14.3.	Правила электробезопасности при приготовлении горячих напитков соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении горячих напитков не соблюдены	0
ИТОГО по ПК 4.5.		38

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков 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 4.4.
		9.1. Внешний вид приготовленного холодного напитка соответствует заданным условиям	9.2. Цвет приготовленного холодного напитка соответствует заданным условиям	9.3. Запах приготовленного холодного напитка соответствует заданным условиям	9.4. Вкус приготовленного холодного напитка соответствует заданным условиям	9.5. Вес приготовленного холодного напитка соответствует заданному значению	9.6. Температура подачи приготовленного холодного напитка соответствует установленным требованиям	9.7. Сервировка и оформление приготовленного холодного напитка соответствует современным тенденциям и заданным условиям	10.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодного напитка соответствует установленным требованиям	10.2. Время приготовления холодного напитка соответствует заданному значению.	10.3. Хранение приготовленного холодного напитка выполнено в соответствии с	10.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с	11.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодного напитка используются в соответствии с установленными требованиями	11.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодного напитка соблюдены	11.3. Правила электробезопасности при приготовлении холодного напитка соблюдены			
	Максимальное количество баллов	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	4	2	2	2	38		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 12							Показатель 13				Показатель 14			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 4.5.
		12.1. Внешний вид приготовленного горячего напитка соответствует заданным условиям	12.2. Цвет приготовленного горячего напитка соответствует заданным условиям	12.3 Запах приготовленного горячего напитка соответствует заданным условиям	12.4. Вкус приготовленного горячего напитка соответствует заданным условиям	12.5. Вес приготовленного горячего напитка соответствует заданному значению	12.6. Температура подачи приготовленного горячего напитка соответствует установленным требованиям	12.7. Сервировка и оформление приготовленного горячего напитка соответствует современным тенденциям и заданным условиям	13.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего напитка соответствует установленным требованиям	13.2. Время приготовления горячего напитка соответствует заданному значению.	13.3. Хранение приготовленного горячего напитка выполнено в соответствии с требованиями	13.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями	14.1 Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего напитка используются в соответствии с установленными требованиями	14.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего напитка соблюдены	14.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячего напитка соблюдены			
Максимальное количество баллов		3	3	3	3	3	3	3	2	2	4	2	2	2	38			

эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

ЭТАЛОН

Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
		Птифур из заварного крема	150 г	<u>Внешний вид:</u> Поверхность однородная, глянцевая без ямок. <u>Цвет:</u> Поверхность – белого цвета, на срезе - бисквит светло - жёлтого цвета, крем – от светлого до ярко выраженного кремового цвета, желе отчётливо желтого цвета с кубиками груши. <u>Запах:</u> Нежный сливочный аромат. Без посторонних запахов. <u>Вкус:</u> Сладкий. Консистенция: Мягкая.		разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производств, повара	разрешено
		Шоколадный фондант	130 г	<u>Внешний вид:</u> форма изделия сохранена, поверхность кекса равномерно пропечена. Допускаются мелкие трещины. <u>Цвет:</u> Поверхность – шоколадного оттенка, на разрезе – жидкий ганаш бледно зеленого цвета. <u>Вкус:</u> сладкий <u>Запах:</u> без посторонних запахов с ароматом шоколада и базилика. <u>Консистенция:</u> мягкая, пористая, изделие доведено до готовности.		разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производств, повара	разрешено

Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

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 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами** составляет 11 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами** кандидат должен набрать 8 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

Оценочная шкала сформированности

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 4.1.	ПК 4.1. не сформирована	ПК 4.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 41 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 29 баллов (Таблица 2).

Таблица 2

Оценочная шкала сформированности

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Набрано баллов	< 29 балла	≥ 29 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 4.2.	ПК 4.2. не сформирована	ПК 4.2. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 41 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 29 баллов (Таблица 3).

Таблица 3

Оценочная шкала сформированности

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Набрано баллов	<29 балла	≥ 29 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 4.3.	ПК 4.3. не сформирована	ПК 4.3. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 38 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат

должен набрать 27 баллов (Таблица 4).

Таблица 4

Оценочная шкала сформированности

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Набрано баллов	<27 баллов	≥ 27 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 4.4.	ПК 4.4. не сформирована	ПК 4.4. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 38 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 27 баллов (Таблица 5).

Таблица 5

Оценочная шкала сформированности

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Набрано баллов	<27 баллов	≥ 27 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 4.5.	ПК 4.5. не сформирована	ПК 4.5. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 71 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 50 баллов (Таблица 6).

Таблица 6

Оценочная шкала сформированности

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, 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 4.6.	ПК 4.6. не сформирована	ПК 4.6. сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВД «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**» составляет 240 баллов. Для принятия положительного решения об освоении ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» кандидат должен набрать не менее **168 баллов** (Таблица 7).

Таблица 7

Оценочная шкала освоения ВД

«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Набрано баллов	<168 балла	≥168 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ВД не освоен	ВД освоен

Для перевода значения оценки освоения ВД «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом**

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 8.

Таблица 8.

Таблица перевода значения оценки освоения

ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка по пятибалльной шкале
< 70 %	менее 168 балла	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 168 до 190 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 190 до 214 баллов	«хорошо»
> 90 %	214 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 4.1.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 4.2.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 4.3.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 4.4.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 4.5.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 4.6.
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.