«СОГЛАСОВАНО»

Исполнительный директор
Торгово-промышленной палаты
Самарской области

_____ /М.В.Мамонов/

«30» 10 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о.директора
ЦПО Самарской области

_____ /О.В.Жолобова/

«01» 09 2015 г.

Комплект оценочных средств
для оценки итоговых образовательных результатов
по профессиональному модулю
ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Самара

ЭП

C=RU, OU=директор, O="ГАПОУ СО "" НГТК""", CN=Земалиндинова В.М., E=coll_ngtk_nkb@samara.edu.ru
00c0c015673a4b00a0
2021.03.25 23:13:24+04'00'

Разработчики:

ГБОУ СПО «СТЭК», преподаватель Л.В. Панова
ГБОУ СПО «СТЭК», преподаватель Ю.С Большакова
ЦПО Самарской области, начальник отдела Л.Н. Ельцова
ЦПО Самарской области, методист Р.А. Хамитова

Акт согласования комплекта оценочных средств для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** от «30» 10 2015 г. № 10

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Паспорт комплекта оценочных средств	6
3. Экзаменационный пакет кандидата	13
Проектное задание №1	13
Практическое задание № 1, №2, №3	22
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	33
4. Пакет эксперта – экзаменатора	34
Инструментарий оценки проектного задания №1	35
Инструментарий оценки практического задания № 1, №2, №3	44
Эталон заполнения бракеражного журнала	53
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности.	56
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	57
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	60

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** являются:

федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от «___»_____ 20__ №___;

программа профессионального модуля **ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

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

Положение о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения (далее – Положение о промежуточной аттестации), утвержденное приказом по _____ от «____»____20__ г. № ____.

(наименование образовательной организации)

Комплект оценочных средств содержит:

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

В Экзаменационный пакет кандидата входят:

1. Проектное задание №1:

-задание;

- **у**словия подготовки и защиты проектного задания.

2. Практическое задание №1, № 2, № 3:

- задание;

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

- приложения.

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

В Пакет эксперта-экзаменатора входят:

1. Проектное задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата).
2. Инструментарий оценки проектного задания №1.
3. Практическое задание №1, №2, №3 (из Экзаменационного пакета кандидата).
4. Инструментарий оценки практического задания №1, №2, №3.
5. Эталон заполнения бракеражного журнала.
6. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**.
7. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.
8. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

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

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**
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 ВПД, – не менее 70%.

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

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид профессиональной деятельности

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

Предмет(ы) оценивания		Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	СК 2.1.1. Организовывать приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.)	Показатель 1. Основные характеристики разработанного ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок.	1.1. Полнота разработанного ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок. соответствует заданным требованиям. 1.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание №1
			Показатель 2. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.	2.1. Область применения прописана 2.2. Требования к сырью прописаны 2.3. Расчет рецептуры произведен 2.4. Технологический процесс прописан 2.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны. 2.6. Показатели качества продукции прописаны 2.7. Пищевая ценность блюда рассчитана 2.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	

			Показатель 3. Параметры расчета пищевой ценности блюда	3.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. 3.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. 3.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано 3.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. 3.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	
	СК 2.1.2. Проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Продукт деятельности (приготовленные канапе, легкие и сложные холодные закуски.).	Показатель 4. Характеристики приготовленных канапе, легких и сложных холодных закусок.	4.1. Вес готового блюда соответствует заданному значению. 4.2. Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям 4.3. Цвет блюда соответствует заданным требованиям. 4.4. Запах блюда соответствует заданным требованиям. 4.5. Вкус блюда соответствует заданным требованиям. 4.6. Консистенция блюда соответствует заданным требованиям.	Практическое задание №1
		Процесс деятельности (процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок).	Показатель 5. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	5.1. Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям. 5.2. Время приготовления блюда соответствует заданному значению.	
			Показатель 6. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок.	6.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. 6.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. 6.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	

		Продукт деятельности (заполненный документ по бракеражу)	Показатель 7. Параметры качества готового блюда	7.1 Разделы заполнены в полном объеме. 7.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 7.3. Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	СК 2.2.1 Организовывать приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).	Показатель 8. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	8.1. Полнота разработанного ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствует заданным требованиям. 8.2. Содержание разработанного ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание №1
			Показатель 9. Характеристики структуры и содержания разработанной нормативно - технологической документации.	9.1. Область применения прописана 9.2. Требования к сырью прописаны 9.3. Расчет рецептуры произведен 9.4. Технологический процесс прописан 9.5. Требования к оформлению, реализации и хранению соуса прописаны 9.6. Показатели качества продукции прописаны 9.7. Пищевая ценность соуса рассчитана 9.8. Технология приготовления соуса прописана последовательно	
			Показатель 10. Параметры расчета пищевой ценности блюда.	10.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. 10.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. 10.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано 10.4. Остаток питательных веществ с учётом их	

				сохранности при тепловой обработке рассчитан. 10.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	
	СК 2.2.2 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Продукт деятельности (приготовленное сложное холодное блюдо из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).	Показатель 11. Характеристика готового сложного холодного блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	11.1. Вес готового блюда соответствует заданному значению. 11.2. Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям 11.3. Цвет блюда соответствует заданным требованиям. 11.4. Запах блюда соответствует заданным требованиям. 11.5. Вкус блюда соответствует заданным требованиям. 11.6. Консистенция блюда соответствует заданным требованиям.	Практическое задание № 2
		Процесс деятельности (процесс приготовления сложного холодного блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).	Показатель 12. Технология приготовления сложного холодного блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	12.1. Последовательность технологии приготовления сложного холодного блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствует установленным требованиям. 12.2. Время приготовления сложного холодного блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствует заданному значению.	
			Показатель 13. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложного холодного блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	13.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. 13.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. 13.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
		Продукт деятельности	Показатель 14. Параметры качества готового блюда	14.1 Разделы заполнены в полном объеме. 14.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии	

		(заполненный документ по бракеражу)		с установленными требованиями и заданными условиями. 14.3. Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	СК 2.3.1 Организовывать приготовление сложных холодных соусов.	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно – технологической документации для приготовления сложных холодных соусов)	Показатель 15. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных холодных соусов	15.1. Полнота разработанного ассортимента сложных холодных соусов соответствует заданным требованиям . 15.2. Содержание разработанного ассортимента сложных холодных соусов соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание №1
			Показатель 16. Характеристики структуры и содержания разработанной нормативно - технологической 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 продукта 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.	
	СК 2.3.2	Продукт	Показатель 18.	18.1. Вес готового соуса соответствует заданному	Практичес

	Приготовление сложных холодных соусов	деятельности (приготовленный холодный соус)	Характеристика приготовленного сложного холодного соуса	значению. 18.2. Внешний вид соуса соответствует заданным требованиям 18.3. Цвет соуса соответствует заданным требованиям. 18.4. Запах соуса соответствует заданным требованиям. 18.5. Вкус соуса соответствует заданным требованиям. 18.6. Консистенция соуса соответствует заданным требованиям.	кое задание №3
		Процесс деятельности (технология приготовления сложного холодного соуса).	Показатель 19. Технология приготовления сложного холодного соуса.	19.1. Последовательность выполнения технологии приготовления сложного холодного соуса соответствует установленным требованиям. 19.2. Время выполнения технологии приготовления сложного холодного соуса соответствует заданному значению.	
			Показатель 20. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложного холодного соуса	20.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. 20.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. 20.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены	
		Продукт деятельности (заполненный документ по бракеражу)	Показатель 21. Параметры качества готового блюда	21.1 Разделы заполнены в полном объеме. 21.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 21.3. Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям	

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 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (СК 2.1.1. Организовывать приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок)
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (СК 2.2.1. Организовывать приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы)
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.. (СК 2.3.1. Организовывать приготовление сложных холодных соусов)

Задание:

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

1. Разработайте ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:
   - канапе, легких и сложных холодных закусок;
   - сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
   - сложных холодных соусов.
2. Составьте нормативно-технологическую документацию на выбранные блюда из разработанного Вами ассортимента.
3. Обоснуйте выход блюд в готовом виде.

Условия подготовки и защиты проектного задания:

Тема проектного задания:

Разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции: канапе, легких и сложных холодных закусок; сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; сложных холодных соусов и составление нормативно-технологической документации.

Цель проекта:

Разработать ассортимент сложной холодной кулинарной продукции: канапе, легких и сложных холодных закусок; сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; сложных холодных соусов, составить нормативно-технологическую документацию, представить на экспертизу и обсуждение в процедуре публичной защиты проекта для каждого ПК.

Требования к результатам выполнения проекта:

1. Разработан ассортимент сложной холодной кулинарной продукции: канапе, легких и сложных холодных закусок; сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; сложных холодных соусов.
2. Составлена нормативно-технологическая документация.
3. Обоснован выход блюд в готовом виде.

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:
   - технико-технологическая карта - 3 экз.
   - акт отработки блюда - 3 экз.

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

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

Нормативно-справочная документация:

1. Сборники 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 изобилием 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. Технико-технологическая карта (бланк для заполнения).
Приложение 3. Таблица бракеражного журнала (бланк для заполнения).

Приложение 1

Утверждаю:

Директор _____

_____ _____

подпись ФИО

« » 20 г.

АКТ

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

Наименование предприятия _____

Дата проведения работ_____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование продуктов и показателей	Масса нетто продуктов по рецептуре	Данные отработки на небольших партиях, г			Средние данные, г	Принятая рецептура, г
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		

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

Описание технологического процесса:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Разработчик _____ _____
подпись ФИО

Приложение 2
Утверждаю:
«_____»_____20___ г.
Директор ГБОУ СПО « _____»
_____ _____

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.

Приложение 3

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					

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1, №2, №3

Практическое задание № 1 для оценки сформированности
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (СК 2.1.2. Проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок)
Практическое задание № 2 для оценки сформированности
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (СК 2.2.2. Проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы)
Практическое задание № 3 для оценки сформированности
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.. (СК 2.3.2. Проводить приготовление сложных холодных соусов)

Задание:

Вы работаете поваром в холодном цехе. Вам необходимо приготовить сложные холодные блюда в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать для оценки эксперту - экзаменатора:

1. Холодная закуска «Канапе с сельдью» 1 порция - 80 г (3-5 штук на порцию). (60 г - для подачи экспертам - экзаменаторам, 20 г - для проведения бракеража кандидатом) (Практическое задание № 1).
2. Холодное блюдо «Филе из кур фаршированное» 2 порции - 180 г (одна - для подачи экспертам - экзаменаторам, вторая - для проведения бракеража кандидатом) (Практическое задание № 2).
3. Сложного холодного соуса «Майонез с корнишонами» 2 порции – 60 г (30 г - для подачи экспертам - экзаменаторам, 30 г - для проведения бракеража кандидатом) (Практическое задание № 3).

   Проведите бракераж готовых блюд и заполните таблицу бракеражного журнала

Условия выполнения практического задания:
Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Практическое задание № 1

Хлеб ржаной	кг	0,045
Масло сливочное	кг	0,01
Яйцо перепелиное	шт	1
Сельдь (филе)	кг	0,025
Огурцы свежие	кг	0,020
Зелень петрушки	кг	0,002

Практическое задание № 2

Филе куриное	кг.	0,14
Печень	кг.	0,102
Шпик	кг.	0,028
Морковь	кг.	0,01
Лук репчатый	кг.	0,014
Мадера	кг.	0,01
Мускатный орех	кг.	0,001
Перец черный молотый	кг.	0,001
Кости пищевые куриные	кг.	0,04
Морковь	кг.	0,002
Петрушка (корень)	кг.	0,002
Лук репчатый	кг.	0,002
Желатин	кг.	0,004
Огурец	кг.	0,042
Помидор	кг.	0,048
Лист салата	кг.	0,024
Зелень	кг.	0,014

Практическое задание № 3

Майонез промышленного производства	кг.	0,052
Огурцы маринованные (корнишоны)	кг.	0,032
Соус Южный промышленного производства	кг.	0,003

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. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания, Н.Э.Харченко, Москва-Академия, 2005 год	шт	1
Практическое задание № 1	6. Доска разделочная с маркировкой «Хлеб»	шт	1
	7. Кастрюля (ковш) емкостью 0,5 л.	шт	1
	8. Доска разделочная с маркировкой «Сельдь»	шт	1
	9. Доска разделочная с маркировкой «ОВ»	шт	1
	10. Сковорода ø 200 мм	шт	1
	11. Подстановочная тарелка для сырья	шт	8
	12. Средний нож поварской тройки с маркировкой	шт	1

	«Сельдь»		
	13. Нож с маркировкой «Хлеб»	шт	1
	14. Средний нож поварской тройки с маркировкой «ОВ»	шт	1
	15. Доска разделочная с маркировкой «Хлеб»	шт	1
Практическое задание № 2	16. Нож с маркировкой «ОС»	шт	1
	17. Доска разделочная с маркировкой «ОС»	шт	1
	18. Нож с маркировкой МС	шт	1
	19. Доска разделочная с маркировкой «МС»	шт	1
	20. Тарелка для подачи	шт	1
	21. Подстановочная тарелка для сырья	шт	8
	22. Тарелка для отходов	шт	1
	23. Пленка пищевая – 40Х60;	шт	1
	24. Сковорода ø200 мм	шт	1
	25. Кастрюля 1 л	шт	1
	26. Ковш 0,3 л	шт	1
	27. Лопатка металлическая	шт	1
	28. Кисточка силиконовая	шт	1
	29. Ложка столовая	шт	1
Практическое задание № 3	30. Нож с маркировкой «ОВ»	шт	1
	31. Доска разделочная с маркировкой «ОВ»	шт	1
	32. Емкость для смешивания соуса	шт	1
	33. Ложка столовая	шт	1
	34. Соусник на одну порцию	шт	1
	35. Подстановочная тарелка для сырья	шт	3
	36. Тарелка для отходов	шт	1

Нормативно-справочная документация:

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание шестое, «ПРОФИ – ИНФОРМ», Санкт – Петербург, 2005
3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013
4. Технологические карты, составленные на основании сборника рецептур и кулинарных изделий.

Нормы времени на одного кандидата:

Основное:

Практическое задание № 1- 40 минут

Практическое задание № 2- 210 мин.

Практическое задание № 3- 15 мин

Дополнительно:
Подготовка к работе – 5-7 мин.
Уборка рабочего места – 5-7 мин.
Контроль качества выполненного задания – 5-7 мин. на каждого экзаменуемого.

Место выполнения задания: Лаборатория

Приложения:

Приложение 4. Технологическая карта № 1 «Канапе с сельдью»

Приложение 5. Технологическая карта №2 «Бульон куриный»

Приложение 6. Технологическая карта №3 «Филе из кур фаршированное»

Приложение 7. Технологическая карта № 4 «Соус майонез с корнишонами»

Приложение 4

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1
Наименование блюда «Канапе с сельдью»
Сборник рецептур 1983 года
Рецептура № 31 Выход 80 гр.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб ржаной	45	30	450	300
Масло сливочное	10	10	100	100
Яйцо перепелиное	1 шт	10	10 шт	100
Сельдь (филе)	25	25	250	250
Огурцы свежие	20	16	200	160
Зелень петрушки	2	1	20	10
Выход готовой продукции	**3-5 шт**	**80**	**30-50 шт**	**800**

Технология приготовления

С ржаного хлеба срезать корки, нарезать полосами толщиной 6-8 мм, шириной 3-4 см, длиной 12-15 см и обжарить на сливочном масле, охладить и смазать сливочным маслом. Полосы разрезать на бутерброды различной формы (прямоугольники, ромбы, треугольники), сельдь нарезать под острым углом по форме гренка, оформить каждый бутерброд, украсить зеленью. Подать на шпажке.

Условия реализации, хранения, оформление и подача

Реализуют по мере изготовления, не хранят, температура подачи 12-14˚С. Подается на закусочной тарелке с бумажной салфеткой по размеру тарелки. Используемое сырье доброкачественное, изделие приготовлено по технологии, оформляется и подается в соответствии с требованиями, предъявляемыми к холодным закускам (канапе)

Органолептическая оценка

Внешний вид: форма гренок правильная (прямоугольники, ромбы, треугольники), размеры соблюдены, нарезка сельди под острым углом, канапе оформлено яйцом, огурцом, зеленью, гренок имеет поджаристую корочку.

Цвет: каждый продукт имеет свой естественный цвет, у гренка поджаристая корочка светло-коричневого цвета.

Вкус: сельдь в меру соленая

Запах: без посторонних запахов

Консистенция: огурцы – упругие, хрустящие, сельдь – упругая, не расслаивается на мышечные волокна, белок и желток яйца – плотные, гренок – хрустящий.

Руководитель предприятия	_____	_____
	Подпись	Ф.И.О.
Калькулятор	_____	_____
	Подпись	Ф.И.О.
Заведующий производством	_____	_____
	Подпись	Ф.И.О.

Приложение 5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2
Наименование блюда: «Бульон куриный»
Сборник рецептур 2005 года
Рецептура № 131 Выход 1000 гр.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кости пищевые	400	400	4000	4000
Морковь	13	10	130	100
Петрушка (корень)	11	8	110	80
Лук репчатый	12	10	120	100
Вода	1220	1220	12200	12200
Выход	**-**	**1000**	**-**	**10000**

Технология приготовления

Подготовленные сырые кости залить холодной водой и варить при слабом кипении 2-3 часа, периодически снимая пену и жир. За 30-40 мин до конца варки кладут петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процедить.

Условия реализации, хранения, оформление и подача

Используют для приготовления горячих первых блюд и соусов.
Срок хранения при температуре 4-2˚С не более 18 часов.

Органолептическая оценка

Внешний вид: на поверхности блестки жира, допускается небольшой осадок белков, слегка мутноватый
Цвет: от бесцветного до светло-желтого.
Вкус: в меру соленый с ароматом подпеченных кореньев.
Запах: без посторонних запахов.
Консистенция: Жидкая.

Руководитель предприятия	_____	_____
	Подпись	Ф.И.О.
Калькулятор	_____	_____
	Подпись	Ф.И.О.
Заведующий производством	_____	_____
	Подпись	Ф.И.О.

Приложение 6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда «Филе из кур фаршированное»

Сборник рецептур 1983 года

Рецептура № 164 Выход 180 гр.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 2 порции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Филе куриное	70	54	140	108
Печень	51	45	102	90
Шпик	14	13	28	26
Морковь	5	4	10	8
Лук репчатый	7	6	14	12
Мадера	5	5	10	10
Мускатный орех	0,5	0,5	1	1
Перец черный молотый	0,02	0,02	0,04	0,04
Масса фарша		**41**		**82**
Масса припущенного фаршированного филе		**80**		**160**
Куриный бульон	50	50	100	100
Желатин	2	2	4	4
Огурец	21	20	42	40
Помидор	24	20	48	40
Лист салата	12	9	24	18
Зелень	7	5	14	10
Соус майонез с корнишонами		30		60
Выход		**180**		**360**

Технология приготовления

Фарш: мелко нарезанный шпик обжаривают, добавляют подготовленные и нарезанные средним кубиком лук и морковь, затем вновь обжаривают. Кладут нарезанную крупными кубиками печень, обжаривают до готовности, слегка охлаждают и пропускают 2 раза через мясорубку с мелкой решеткой. В измельченную массу добавляют мускатный орех, перец, мадеру и тщательно перемешивают, заправляют по вкусу солью.

Желе: желатин замочить в теплой воде, оставить на 10 минут для набухания. В подготовленный куриный бульон добавляют желатин. Бульон нагревают до растворения желатина, не допуская кипения (при необходимости проводят оттяжку).

На зачищенное и тонко отбитое филе птицы кладут фарш, края филе завертывают, придают ему цилиндрическую форму, перетягивают шпагатом и припускают до готовности. Затем охлаждают и заливают желе слоем 1-2 мм.

Подают, оформив овощами (холодным гарниром). Соус подают отдельно в соуснике.

Условия реализации, хранения, оформление и подача

Реализуют по мере изготовления, не хранят, температура подачи 12-14˚С. Подается на закусочной тарелке с холодным гарнтром. Используемое сырье доброкачественное, изделие приготовлено по технологии, оформляется и подается в соответствии с требованиями, предъявляемыми к холодным закускам (канапе).

Требования к качеству

Внешний вид:	изделие цилиндрической формы, покрыто желе, оформлено гарниром из овощей и зеленью.
Цвет:	филе – от белого до светло - серого; овощей – соответствует набору ингредиентов, на разрезе - начинка из паштета серого цвета.
Запах	курицы и печени, без посторонних запахов
Вкус:	в меру соленый, с ароматом специй
Консистенция:	филе, мягкое, сочное, желе – упругое.

Руководитель предприятия _____ _____
Подпись Ф.И.О.

Калькулятор _____ _____
Подпись Ф.И.О.

Заведующий производством _____ _____
Подпись Ф.И.О.

Приложение 7

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование блюда «Соус майонез с корнишонами»

Сборник рецептур 1983 года

Рецептура № 887 Выход 1000 гр.

Наименование сырья	Расход сырья на 1000, г		Расход сырья на 30, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Майонез промышленного производства	730	730	26	26
Огурцы маринованные (корнишоны)	455	250	16	8
Соус Южный промышленного производства	40	40	1,5	1,5
Выход готовой продукции		**1000**		**30**

Технология приготовления

Огурцы маринованные (корнишоны) отделяют от рассола, удаляют плодоножки и верхушки, рубят мелкой крошкой, соединяют с майонезом, добавляют соус «Южный» и перемешивают. Соус подают в соуснике.

Условия реализации, хранения, оформление и подача

Реализуют по мере изготовления, не хранят, температура подачи 12-14˚С. Подается отдельно в соуснике. Используемое сырье доброкачественное, изделие приготовлено по технологии, оформляется и подается в соответствии с требованиями, предъявляемыми к холодным закускам (канапе).

Требования к качеству

Внешний вид: густая масса с кусочками измельчённых корнишонов, подаётся в отполированном соуснике, без потёков соуса на тарелке с салфеткой.

Цвет: от светло-розового до красно-коричневого с вкраплениями корнишонов

Вкус: острый

Запах: без посторонних

Консистенция: густой сметаны, эластична

Руководитель предприятия _____ _____

Подпись Ф.И.О.

Калькулятор _____ _____

Подпись Ф.И.О.

Заведующий производством _____ _____

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 практических заданий № 1, №2, № 3:

- Перед началом работы вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку или надеть специальную сеточку для волос, надеть специальную обувь.
- Подготовить рабочее место.
- Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
- Проверить электрооборудование.
- Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
- Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить ответственному за лабораторию и приступить к работе только после устранения неисправностей.
- Соблюдать правила охраны труда.

6. По завершению практической работы сдайте работу на экспертизу членам аттестационно-квалификационной комиссии.
7. Приведите в порядок рабочее место, отключите электрооборудование.

4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-КЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Проектное задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 2.	Инструментарий оценки проектного задания №1
Документ 3.	Практические задания № 1, № 2, №3 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 4.	Инструментарий оценки практических заданий № 1, №2, №3
Документ 5.	Эталон заполнения бракеражного журнала
Документ 6.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности
Документ 7.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю
Документ 8.	Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

Проектное задание №1
(из Экзаменационного пакета кандидата)

Инструментарий оценки проектного заданий №1

Критерии оценки показателей сформированности СК 2.1.1. Организовывать приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок в составе ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 1. Основные характеристики разработанного ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок.		**3**
1.1.	Полнота разработанного ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок соответствует заданным требованиям. Полнота разработанного ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок не соответствует заданным требованиям.	1 0
1.2.	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.)	2 0
Показатель 2. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации		**8**
2.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана.	1 0
2.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны.	1 0
2.3.	Расчет рецептуры произведен. Расчет рецептуры не произведен.	1 0
2.4.	Технологический процесс прописан. Технологический процесс не прописан.	1 0
2.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не прописаны.	1 0
2.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны.	1 0
2.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана.	1 0
2.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно.	1 0
Показатель 3. Параметры расчета пищевой ценности блюда		**10**
3.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	2

	Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено.	0
3.2.	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	2 0
3.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано	2 0
3.4.	Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке не рассчитан	2 0
3.5.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда не рассчитаны..	2 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 СК 2.1.1. в составе ПК 2.1.	**29**

Критерии оценки показателей сформированности СК 2.2.1. Организовывать приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 8. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		**3**
8.1.	Полнота разработанного ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствует заданным требованиям Полнота разработанного ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы не соответствует заданным требованиям.	1 0
8.2.	Содержание разработанного ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствует зустановленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) Содержание разработанного ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы не соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	2 0
Показатель 9. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации		**8**
9.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана.	1 0
9.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны.	1 0
9.3.	Расчет рецептуры произведен. Расчет рецептуры не произведен.	1 0
9.4.	Технологический процесс прописан. Технологический процесс не прописан.	1 0
9.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не прописаны.	1 0
9.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны.	1 0
9.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана.	1 0
9.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно.	1 0
Показатель 10. Параметры расчета пищевой ценности блюда.		**10**
10.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено.	2 0

10.2.	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	2 0
10.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано	2 0
10.4.	Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке не рассчитан	2 0
10.5.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	2 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 СК 2.2.1 в составе ПК 2.2.	**29**

Критерии оценки показателей сформированности СК 2.3.1 Организовывать приготовление сложных холодных соусов в составе ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 15. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных холодных соусов		**3**
15.1.	Полнота разработанного ассортимента сложных холодных соусов соответствует заданным требованиям. Полнота разработанного ассортимента сложных холодных соусов не соответствует заданным требованиям.	1 0
15.2.	Содержание разработанного ассортимента сложных холодных соусов соответствует установленным требованиям (типу предприятия по месту прохождения практики, типу ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) Содержание разработанного ассортимента сложных холодных соусов не соответствует установленным требованиям (типу предприятия по месту прохождения практики, типу ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	2 0
Показатель 16. Характеристики структуры и содержания разработанной нормативно - технологической документации.		**8**
16.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана.	1 0
16.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны.	1 0
16.3.	Расчет рецептуры произведен. Расчет рецептуры не произведен.	1 0
16.4.	Технологический процесс прописан. Технологический процесс не прописан.	1 0
16.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не прописаны.	1 0
16.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны.	1 0
16.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана.	1 0
16.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно.	1 0
Показатель 17. Параметры расчета пищевой ценности блюда.		**10**
17.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено.	1 0
17.2.	Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта,	1

	входящего в состав блюда не рассчитано	0
17.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано	1 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	1 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.	1 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 СК 2.3.1 в составе ПК 2.3.	**29**

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
СК 2.1.1. Организовывать приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок в составе ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта															Защита проекта			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 2.1.1. Организовывать приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок в составе ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
		Критерий 1.1. Полнота разработанного ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок соответствует заданным требованиям.	Критерий 1.2. Полнота разработанного ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок соответствует установленным требованиям.	Критерий 2.1. Область применения прописана	Критерий 2.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 2.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 2.4. Технологический процесс прописан	Критерий 2.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 2.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 2.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 2.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 3.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 3.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 3.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 3.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 3.5. 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	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	4	29		сформирована
1.																						
2.																						
3.																						
4.																						

Эксперт-экзаменатор_____
Эксперт-экзаменатор_____
Эксперт-экзаменатор_____
Эксперт-экзаменатор_____

Дата проведения: «____» _____20___г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
СК 2.2.1. Организовывать приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта															Защита проекта			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 2.2.1. Организовывать приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
		Критерий 8.1. Полнота разработанного ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствует заданным требованиям	Критерий 8.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Критерий 9.1. Область применения прописана	Критерий 9.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 9.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 9.4. Технологический процесс прописан	Критерий 9.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 9.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 9.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 9.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 10.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 10.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 10.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 10.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 10.5. 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	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	4	29		сформирована
1.																						
2.																						
3.																						
4.																						

Эксперт-экзаменатор_____
Эксперт-экзаменатор_____
Эксперт-экзаменатор_____
Эксперт-экзаменатор_____

Дата проведения: «____» _____20___г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 2.3.1 Организовывать приготовление сложных холодных соусов в составе ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта															Защита проекта			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 2.3.1 Организовывать приготовление сложных холодных соусов в составе ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
		Критерий 15.1. Полнота разработанного ассортимента сложных холодных соусов соответствует заданным требованиям	Критерий 15..2. Содержание разработанного ассортимента сложных холодных соусов соответствует установленным требованиям (типу предприятия по месту прохождения практики, типу 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		1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	4	29		сформирована
1.																						
2.																						
3.																						
4.																						

Эксперт-экзаменатор_____
Эксперт-экзаменатор_____
Эксперт-экзаменатор_____
Эксперт-экзаменатор_____

Дата проведения: «____» _____20___г

Практическое задание №1, №2, №3
(из Экзаменационного пакета кандидата)

Инструментарий оценки практического задания №1

Критерии оценки показателей сформированности СК 2.1.2. Проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок в составе ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 4. Характеристики приготовленных канапе, легких и сложных холодных закусок.		**8**
4.1	Вес готового блюда соответствует заданному значению. Вес готового блюда не соответствует заданному значению.	1 0
4.2	Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям Внешний вид блюда не соответствует заданным требованиям	1 0
4.3	Цвет блюда соответствует заданным требованиям. Цвет блюда не соответствует заданным требованиям.	1 0
4.4	Запах блюда соответствует заданным требованиям. Запах блюда не соответствует заданным требованиям.	1 0
4.5	Вкус блюда соответствует заданным требованиям. Блюдо не доведено до готовности солью и специями, аромат мясопродуктов слабовыраженный Блюдо не допущено к реализации	3 2 0
4.6	Консистенция блюда соответствует заданным требованиям Консистенция блюда соответствует заданным требованиям	1 0
Показатель 5. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.		**6**
5.1	Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям Последовательность выполнения технологии приготовления блюда не соответствует установленным требованиям	3 0
5.2	Время приготовления блюда соответствует заданному значению Время приготовления блюда не соответствует заданному значению	3 0
Показатель 6. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок.		**6**
6.1.	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования.	2 0
6.2.	Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения в организации рабочего места.	2 0
6.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены. Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований.	2 0
Показатель 7. Параметры качества готового блюда		**4**
7.1	Разделы заполнены в полном объеме. Разделы не заполнены в полном объеме.	1 0
7.2	Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1

	Разделы таблицы заполнены не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	0
7.3	Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, не соответствует органолептическим показателям	2 0
	ИТОГО по СК 2.1.2 по ПК 2.1.	**24**

Критерии оценки показателей сформированности СК 2.2.2 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 11. Характеристика готового сложного холодного блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		**8**
11.1	Вес готового блюда соответствует заданному значению. Вес готового блюда не соответствует заданному значению.	1 0
11.2	Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям Внешний вид блюда не соответствует заданным требованиям	1 0
11.3	Цвет блюда соответствует заданным требованиям. Цвет блюда не соответствует заданным требованиям.	1 0
11.4	Запах блюда соответствует заданным требованиям. Запах блюда не соответствует заданным требованиям.	1 0
11.5	Вкус блюда соответствует заданным требованиям. Блюдо не доведено до готовности солью и специями Блюдо не допущено к реализации	3 2 0
11.6	Консистенция блюда соответствует заданным требованиям Консистенция блюда соответствует заданным требованиям	1 0
Показатель 12. Технология приготовления сложного холодного блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		**6**
12.1	Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям Последовательность выполнения технологии приготовления блюда не соответствует установленным требованиям	3 0
12.2	Время приготовления блюда соответствует заданному значению Время приготовления блюда не соответствует заданному значению	3 0
Показатель 13. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложного холодного блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		**6**
13.1.	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования.	2 0
13.2.	Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения в организации рабочего места.	2 0
13.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены. Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований.	2 0
Показатель 14. Параметры качества готового блюда		**4**
14.1	Разделы заполнены в полном объеме. Разделы не заполнены в полном объеме.	1 0
14.2	Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. Разделы таблицы заполнены не в соответствии с установленными	1

	требованиями и заданными условиями.	0
14.3	Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, не соответствует органолептическим показателям	2 0
	ИТОГО по СК 2.2.2 по ПК 2.2.	**24**

Критерии оценки показателей сформированности СК 2.3.2 Прводить приготовление сложных холодных соусов в составе ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 18. Характеристика приготовленного сложного холодного соуса		**8**
18.1	Вес готового блюда соответствует заданному значению. Вес готового блюда не соответствует заданному значению.	1 0
18.2	Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям Внешний вид блюда не соответствует заданным требованиям	1 0
18.3	Цвет блюда соответствует заданным требованиям. Цвет блюда не соответствует заданным требованиям.	1 0
18.4	Запах блюда соответствует заданным требованиям. Запах блюда не соответствует заданным требованиям.	1 0
18.5	Вкус блюда соответствует заданным требованиям. Блюдо не доведено до готовности солью и специями Блюдо не допущено к реализации	3 2 0
18.6	Консистенция блюда соответствует заданным требованиям Консистенция блюда соответствует заданным требованиям	1 0
Показатель 19. Технология приготовления сложного холодного соуса.		**6**
19.1	Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям Последовательность выполнения технологии приготовления блюда не соответствует установленным требованиям	3 0
19.2	Время приготовления блюда соответствует заданному значению Время приготовления блюда не соответствует заданному значению	3 0
Показатель 20. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложного холодного соуса		**6**
20.1.	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования.	2 0
20.2.	Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения в организации рабочего места.	2 0
20.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены. Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований.	2 0
Показатель 21. Параметры качества готового блюда		**4**
21.1	Разделы заполнены в полном объеме. Разделы не заполнены в полном объеме.	1 0
21.2	Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. Разделы таблицы заполнены не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1 0
21.3	Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом,	

	соответствует органолептическим показателям Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, не соответствует органолептическим показателям	2 0
	ИТОГО по СК 2.3.2 по ПК 2.3.	**24**

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
СК 2.1.2. Проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок в составе ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей														Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 2.1.2. Проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок в составе ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
		Критерий 4.1. Вес готового блюда соответствует заданному значению.	Критерий 4.2. Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям	Критерий 4.3. Цвет блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 4.4. Запах блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 4.5. Вкус блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 4.6. Консистенция блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 5.1. Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям.	Критерий 5.2. Время приготовления блюда соответствует заданному значению.	Критерий 6.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 6.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 6.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	Критерий 7.1 Разделы заполнены в полном объеме.	Критерий 7.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Критерий 7.3. Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям			
	Максимальное количество баллов	1	1	1	1	3	1	3	3	2	2	2	1	1	2	24		сформирована
1.																		
2.																		
3.																		
4.																		

Эксперт-экзаменатор_____
Эксперт-экзаменатор_____
Эксперт-экзаменатор_____
Эксперт-экзаменатор_____

Дата проведения: «____» _____20___г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
СК 2.2.2 Проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей														Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 2.2.2 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
		Критерий 11.1 Вес готового блюда соответствует заданному значению.	Критерий 11.2 Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям	. Критерий 11.3 Цвет блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 11.4. Запах блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 11.5. Вкус блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 11.6. Консистенция блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 12.1. Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям.	Критерий 12.2. Время приготовления блюда соответствует заданному значению.	Критерий 13.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 13.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 13.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	Критерий 14.1 Разделы заполнены в полном объеме.	Критерий 14.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Критерий 14.3. Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям			
Максимальное количество баллов		1	1	1	1	3	1	3	3	2	2	2	1	1	2	24		сформирована
1.																		
2.																		
3.																		
4.																		

Эксперт-экзаменатор_____
Эксперт-экзаменатор_____
Эксперт-экзаменатор_____
Эксперт-экзаменатор_____

Дата проведения: «____» _____20___г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
СК 2.3.2 Проводить приготовление сложных холодных соусов в составе ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

№ п/п	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей														Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 2.3.2 Проводить приготовление сложных холодных соусов в составе ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
		Критерий 18.1. Вес готового блюда соответствует заданному значению.	Критерий 18.2. Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям	Критерий 18.3. Цвет блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 18.4. Запах блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 18.5. Вкус блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 18.6. Консистенция блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 19.1. Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям.	Критерий 19.2. Время приготовления блюда соответствует заданному значению.	Критерий 20.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 20.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 20.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	Критерий 21.1 Разделы заполнены в полном объеме.	Критерий 21.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Критерий 21.3. Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям			
	Максимальное количество баллов	1	1	1	1	3	1	3	3	2	2	2	1	1	2	24		сформирована
1.																		
2.																		
3.																		
4.																		

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
		Канапе с сельдью	80 г	Внешний вид: форма гренок правильная (прямоугольники, ромбы, треугольники), размеры соблюдены, нарезка сельди под острым углом, канапе оформлено яйцом, огурцом, зеленью, гренок имеет поджаристую корочку. Цвет: каждый продукт имеет свой естественный цвет, у гренка поджаристая корочка светло-коричневого цвета. Вкус: сельдь в меру соленая Запах: без посторонних запахов Консистенция: огурцы – упругие, хрустящие, сельдь – упругая, не расслаивается на мышечные волокна, белок и желток яйца – плотные, гренок – хрустящий.	5 5 5 5 5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производством, повара	разрешено
				Общая оценка блюду	5				

		Филе из кур фаршированное	180 г	Внешний вид: изделие цилиндрической формы, покрыто желе, оформлено гарниром из овощей и зеленью. Цвет: филе – от белого до светло - серого; овощей – соответствует набору ингредиентов, на разрезе - начинка из паштета серого цвета Запах курицы и печени, без посторонних запахов Вкус: в меру соленый, с ароматом специй Консистенция: филе, мягкое, сочное, желе – упругое.	5 5 5 5 5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производством, повара	разрешено
				Общая оценка блюду	5				

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
		Соус майонез с корнишонами	30 г	Внешний вид: густая масса с кусочками измельчённых корнишонов, подаётся соуснике (без подтёков соуса), на тарелке с салфеткой. Цвет: от светло-розового до красно-коричневого с вкраплениями корнишонов Вкус: острый Запах: без посторонних	5 5 5 5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производством, повара	разрешено

				Консистенция: густой сметаны, эластичная	5				
				Общая оценка блюду	5				
				Общая оценка блюду					

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

Наименование ОО: _____

Дата проведения: «____» _____ 20___ года

№ п/п	Фамилия И.О.	Итоги сформированности ПК 2.1.				Итоги сформированности ПК 2.2.				Итоги сформированности ПК 2.3.				Итоги оценки освоения ВПД		
		С.К. 2.1.1.	С.К. 2.1.2.	Всего	% выполнения	С.К. 2.2.1.	С.К. 2.2.2.	Всего	% выполнения	С.К. 2.3.1.	С.К. 2.3.2.	Всего	% выполнения	Фактически набрано баллов	% выполнения	Заключение об освоении ВПД
Максимальное кол-во баллов		**29**	**24**	**53**	**100**	**29**	**24**	**53**	**100**	**29**	**24**	**53**	**100**	**159**	**100**	
1																
2																
3																
4																
5																
6																

Эксперт-экзаменатор_____

Эксперт-экзаменатор_____

Эксперт-экзаменатор_____

Эксперт-экзаменатор_____

Дата проведения: «____» _____20___г.

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

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

Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении ВПД 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 профессиональной деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 2.1.** Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок составляет 53 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 2.1.** Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок кандидат должен набрать 37 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

Оценочная шкала сформированности ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

Набрано баллов	< 37 баллов	≥ 37 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности **ПК 2.1.** Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	**ПК 2.1.** не сформирована	**ПК 2.1.** сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 2.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы составляет 53 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 2.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы кандидат должен набрать 37 баллов (Таблица 2).

Таблица 2

Оценочная шкала сформированности ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Набрано баллов	< 37 баллов	≥ 37 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности **ПК 2.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	**ПК 2.2.** не сформирована	**ПК 2.2.** сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов составляет 53 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов кандидат должен набрать 37 баллов (Таблица 3).

Таблица 3

Оценочная шкала сформированности ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Набрано баллов	< 37 баллов	≥ 37 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности **ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	**ПК 2.3.** не сформирована	**ПК 2.3.** сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВПД Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции составляет 159 баллов. Для принятия положительного решения об освоении ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции кандидат должен набрать не менее 111 баллов (Таблица 4).

Таблица 4

Оценочная шкала освоения ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Набрано баллов	< 111 баллов	≥ 111 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции не освоен	ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции освоен

Для перевода значения оценки освоения ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 5.

Таблица 5.

Таблица перевода значения оценки освоения ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	**Фактическое количество набранных баллов**	**Оценка по пятибалльной шкале**
< 70 %	менее 111 баллов	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 111 до 126 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 126 до 141 балла	«хорошо»
> 90 %	142 и более балла	«отлично»

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

Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационно - квалификационной комиссии, во время которого будут уточнены Ваши функции в процедуре оценки.

Ознакомьтесь с заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта-экзаменатора.

Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы.

По проектному заданию №1:

Критерии оценки показателей сформированности СК 2.1.1. Организовывать приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок в составе ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

Критерии оценки показателей сформированности СК 2.2.1. Организовывать приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Критерии оценки показателей сформированности СК 2.3.1 Организовывать приготовление сложных холодных соусов в составе ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 2.1.1. Организовывать приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок в составе ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 2.2.1. Организовывать приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 2.3.1 Организовывать приготовление сложных холодных соусов в составе ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

По практическому заданию №1, №2, №3:

Критерии оценки показателей сформированности СК 2.1.2. Проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок в составе ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

Критерии оценки показателей сформированности СК 2.2.2 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и

сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Критерии оценки показателей сформированности СК 2.3.1 Организовывать приготовление сложных холодных соусов в составе ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 2.1.2. Проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок в составе ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 2.2.2 Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 2.3.2 Организовывать приготовление сложных холодных соусов в составе ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Заполните в соответствии с оценочной шкалой сводную оценочную таблицу результатов освоения вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, примите консолидированное решение об освоении обучающимся данного вида профессиональной деятельности (входящую в Пакет эксперта-экзаменатора).

Примите совместно с другими членами комиссии решение о выдаче (отказе в выдаче) квалификационного аттестата.

Поставьте личную подпись в сводных таблицах и в протоколе квалификационного экзамена по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.