

«СОГЛАСОВАНО»

«УТВЕРЖДАЮ»

Исполнительный директор
Торгово-промышленной палаты
Самарской области


М.В.Мамонов/
« 30 » 10 20 15 г.

И.о.директора
ЦНО Самарской области


Ю.В.Жолобова/
« 01 » 09 20 15 г.

Комплект оценочных средств
для оценки итоговых образовательных результатов
по профессиональному модулю
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Самара

Разработчики:

ГБОУ СПО «СТЭК», преподаватель Л.В. Панова

ГБОУ СПО «СТЭК», преподаватель Ю.С. Большакова

ЦПО Самарской области, начальник отдела Ельцова Л.И.

ЦПО Самарской области, методист Хамитова Р.А.

Акт согласования комплекта оценочных средств для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ 03** Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции от « 30 » 10 2015 г. № 11

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Паспорт комплекта оценочных средств	6
3. Экзаменационный пакет кандидата:	14
Проектное задание №1	14
Практическое задание №1, №2, №3, №4.	23
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	36
4. Пакет эксперта – экзаменатора:	37
Инструментарий оценки проектного задания №1	38
Инструментарий оценки практического задания №1, №2, №3, №4	50
Эталон заполнения бракеражного журнала	59
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности.	61
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	62
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	66

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 «16» июля 2014 № 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;
- условия подготовки и защиты проектного задания.

2. Практическое задание №1, №2, №3, №4:

- 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, №4 (из Экзаменационного пакета кандидата).
4. Инструментарий оценки практического задания №1, №2, №3, №4.
5. Эталон заполнения бракеражного журнала.
6. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**
7. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций.
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 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 горячей кулинарной продукции

2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

Предмет(ы) оценивания		Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	СК 3.1.1. Организовывать процесс приготовления сложных супов	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации приготовления сложных супов)	Показатель 1. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных супов.	1.1. Полнота разработанного ассортимента сложных супов 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 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 3.1.2. Приготовление сложных супов	Продукт деятельности (приготовленный сложный суп).		Показатель 4. Характеристики приготовленных сложных супов.	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
			Показатель 5. Технология приготовления сложных супов	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 сложных супов	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 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	СК 3.2.1 Организовывать приготовление сложных горячих соусов	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации приготовления сложных горячих соусов).	Показатель 8. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных горячих соусов	8.1. Полнота разработанного ассортимента сложных горячих соусов соответствует заданным требованиям. 8.2. Содержание разработанного ассортимента сложных горячих соусов 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 3.2.2 Приготовление сложного горячего соуса	Продукт деятельности (приготовленный сложный горячий соус).	Показатель 11. Характеристика готового сложного горячего соуса.	11.1. Внешний вид соуса соответствует заданным требованиям 11.2. Цвет соуса соответствует заданным требованиям. 11.3. Запах соуса соответствует заданным требованиям. 11.4. Вкус соуса соответствует заданным требованиям. 11.5. Консистенция соуса соответствует заданным требованиям.	Практическое задание № 2
		Процесс деятельности (процесс приготовления сложного горячего соуса).	Показатель 12. Технология приготовления сложного горячего соуса.	12.1. Последовательность технологии приготовления сложного горячего соуса соответствует установленным требованиям. 12.2. Время приготовления сложного горячего соуса соответствует заданному значению.	
			Показатель 13. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложного горячего соуса.	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 (заполненный документ по бракеражу)	Показатель 14. Параметры качества готового блюда	14.1 Разделы заполнены в полном объеме. 14.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 14.3. Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд	СК 3.3.1 Организовывать приготовление сложных блюд	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно –	Показатель 15. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных	15.1. Полнота разработанного ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра соответствует заданным требованиям. 15.2. Содержание разработанного ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Проектное задание №1

из овощей, грибов и сыра	из овощей, грибов и сыра	технологической документации для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра)	блюд из овощей, грибов и сыра.	соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	
			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 3.3.2 Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Продукт деятельности (приготовленное сложное блюдо из овощей, грибов и сыра)	Показатель 18. Характеристика приготовленных сложных блюд из овощей, грибов и сыра	18.1. Вес готового блюда соответствует заданному значению. 18.2. Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям 18.3. Цвет блюда соответствует заданным требованиям. 18.4. Запах блюда соответствует заданным требованиям. 18.5. Вкус блюда соответствует заданным требованиям. 18.6. Консистенция блюда соответствует	Практическое задание №3	

				заданным требованиям.	
		Процесс деятельности (технология приготовления сложного блюда из овощей, грибов и сыра).	Показатель 19. Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	19.1. Последовательность выполнения технологии приготовления сложного блюда из овощей, грибов и сыра соответствует установленным требованиям. 19.2. Время выполнения технологии приготовления сложного блюда из овощей, грибов и сыра соответствует заданному значению.	
			Показатель 20. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	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.	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	СК 3.4.1 Организовывать приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно – технологической документации для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельском хозяйстве	Показатель 22. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	22.1. Полнота разработанного ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствует заданным условиям. 22.2. Содержание разработанного ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание №1
			Показатель 23. Характеристики структуры и содержания	23.1. Область применения прописана 23.2. Требования к сырью прописаны 23.3. Расчет рецептуры произведен	

		нной (домашней) птицы)	разработанной нормативно - технологической документации.	23.4. Технологический процесс прописан 23.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны 23.6. Показатели качества продукции прописаны 23.7. Пищевая ценность продукта рассчитана 23.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	
			Показатель 24. Параметры расчета пищевой ценности блюда.	24.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. 24.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. 24.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано 24.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. 24.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	
СК 3.4.2 Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		Продукт деятельности (приготовленное сложное блюдо из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы)	Показатель 25. Характеристика приготовленных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	25.1. Вес готового блюда соответствует заданному значению. 25.2. Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям 25.3. Цвет блюда соответствует заданным требованиям. 25.4. Запах блюда соответствует заданным требованиям. 25.5. Вкус блюда соответствует заданным требованиям. 25.6. Консистенция блюда соответствует заданным требованиям.	Практическое задание №4
		Процесс деятельности (технология)	Показатель 26. Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и	26.1. Последовательность выполнения технологии приготовления сложного блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствует установленным	

		приготовления сложного блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).	сельскохозяйственной (домашней) птицы.	требованиям. 26.2. Время выполнения технологии приготовления сложного блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствует заданному значению.
			Показатель 27. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	27.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. 27.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. 27.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены
		Продукт деятельности (заполненный документ по бракеражу)	Показатель 28. Параметры качества готового блюда	28.1 Разделы заполнены в полном объеме. 28.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 28.3. Бракерная 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 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

(СК 3.1.1. Организовывать приготовление сложных супов)

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

(СК 3.2.1. Организовывать приготовление сложных горячих соусов)

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей,

грибов и сыра. (СК 3.3.1. Организовывать приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра)

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы,

мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (СК 3.4.1. Организовывать

приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной

(домашней) птицы)

Задание:

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

1. Разработайте ассортимент сложной горячей продукции:

- сложных супов;

- сложных горячих соусов;

- сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

- сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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 горячей продукции: сложных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и составление нормативно-технологической документации.

Цель проекта:

Разработать ассортимент сложной горячей продукции: сложных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и составить нормативно-технологическую документацию, представить их на экспертизу и обсуждение в процедуре публичной защиты проекта для каждого ПК.

Требования к результатам выполнения проекта:

1. Разработан ассортимент сложной горячей продукции: сложных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
2. Составлена нормативно-технологическая документация.
3. Обоснован выход блюд в готовом виде.

Требования к структуре и оформлению проекта:

1. Нормативно-технологическая документация представляется на бумажном носителе. Оформление производится в соответствии с требованием ГОСТ -7.32-2001 «Общие требования к текстовым документам» материалы должны быть набраны *на компьютере* и распечатаны на принтере через 1,5 интервала, с полями слева – 35 мм, справа - не менее 8 мм, сверху – 20 мм, снизу – 19 мм, с размером символов не менее 2,5 мм, (12 пунктов) шрифт Times New Roman. Работа печатается на листах бумаги стандартного формата (А4, 210 мм х 297 мм) на одной стороне листа.

Титульный лист- первый лист проектного задания оформляется на листе формата А4 (210х297)

Реквизиты титульного листа содержат:

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

2. Проектное задание предусматривает процедуру защиты в виде презентации.

Требования к месту выполнения проектного задания (при необходимости):

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

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

1. Бумага формата А4 (не более 10 листов)
2. Бланки нормативной документации (Приложение 1,2)
 - технико-технологических карт - 4 экз.
 - бланк акта отработки блюда - 4 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).

Масса набора продуктов - _____ г.

Масса полуфабрикатов - _____ г.

Масса готового блюда (изделия) – _____ г.

Потери при тепловой обработке, % - _____ % .

Описание технологического процесса:

Разработчик

подпись

ФИО

Таблица бракеражного журнала

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

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1, № 2, № 3, № 4**Практические задания № 1 для оценки сформированности**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов (СК 3.1.1. Приготовление сложных супов)

Практические задания № 2 для оценки сформированности

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (СК 3.2.1. Приготовление сложных горячих соусов)

Практические задания № 3 для оценки сформированности

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. (СК 3.3.1. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра)

Практические задания № 4 для оценки сформированности

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (СК 3.4.1. Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы)

Задание:

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

1. Солянка сборная мясная 1 порция - 500 г. (250 г - для подачи экспертам - экзаменаторам, 250 г - для проведения бракеража кандидатом) (Практическое задание № 1).
2. Соус для фасоли 1 порция - 100 г (50 г - для подачи экспертам - экзаменаторам, 50 г - для проведения бракеража кандидатом) (Практическое задание № 2).
3. Фасоль стручковая отварная 1 порция – 160 г (100 г - для подачи экспертам - экзаменаторам, 60 г - для проведения бракеража кандидатом) (Практическое задание № 3).
4. Эскалоп золотистый 2 порции по 200 г каждая (одна порция для подачи экспертам - экзаменаторам, вторая - для проведения бракеража кандидатом) (Практическое задание № 4)

Проведите бракераж готовых блюд и заполните таблицу бракеражного журнала

Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Практическое задание № 1

Говядина (лопаточная или подлопаточная части)	кг	0,055
Окорок копчено - вареный	кг	0,027
Сосиски молочные	кг	0,021
Колбаса варено-копченая	кг	0,02
Лук репчатый	кг	0,06
Огурцы соленые	кг	0,05
Каперсы	кг	0,02
Маслины	кг	0,025
Томатное пюре	кг	0,025
Масло сливочное	кг	0,012
Бульон или вода	кг	0,375
Лимон	кг	0,008
Сметана	кг	0,03
Зелень петрушки	кг	0,003
Лавровый лист	кг	0,001
Соль	кг	0,001
Специи	кг	0,001

Практическое задание № 2

Лук репчатый	кг.	0,09
Растительное масло	кг.	0,015
Зелень петрушки	кг.	0,015
Соль	кг.	0,002
Сливочное масло	кг.	0,015
Перец белый	кг.	0,001
Уксус виноградный	кг.	0,001
Сухари панировочные	кг.	0,01

Практическое задание № 3

Фасоль овощная (лопатка)	кг.	0,189
Масло сливочное	кг.	0,01

Практическое задание № 4

Свинина (корейка без кости)	кг.	0,147
Майонез провансаль	кг.	0,08
Помидоры свежие	кг.	0,083
Чеснок	кг.	0,002
Масло растительное	кг.	0,02
Сыр твердый Российский	кг.	0,052
Яйцо	шт.	1/2
Лук репчатый	кг.	0,075
Зелень петрушки	кг.	0,007
Лист салата	кг.	0,006
Помидоры черри свежие	кг.	0,04
Огурец свежий	кг.	0,035

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. Жарочный шкаф	шт	1
	6. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания, Н.Э.Харченко, Москва-Академия, 2005 год	шт	1
Практическое задание № 1	7. Разделочная доска ОС	шт	1
	8. Разделочная доска МВ	шт	1
	9. Разделочная доска ГАСТР	шт	1
	10. Нож коренчатый	шт	1
	11. Нож средний поварской тройки	шт	1
	12. Тарелки вспомогательные	шт	5
	13. Кастрюля 1 л.	шт	1
	14. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	15. Ковш 0,5 л	шт	1
	16. Половник	шт	1
	17. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
Практическое задание № 2	18. Разделочная доска ОС	шт	1
	19. Нож коренчатый	шт	1
	20. Нож средний поварской тройки	шт	1
	21. Ковш 0,5 л	шт	1

	22. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	23. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
Практическое задание № 3	24. Разделочная доска с маркировкой ОС	шт	1
	25. Нож средний поварской тройки	шт	1
	26. Кастрюля 1 л	шт	1
	27. Дуршлаг	шт	1
	28. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
Практическое задание № 4	29. Разделочная доска с маркировкой МС	шт	1
	30. Разделочная доска с маркировкой ОС	шт	1
	31. Нож коренчатый	шт	1
	32. Нож средний поварской тройки	шт	1
	33. Емкость для маринования мяса	шт	1
	34. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	35. Тарелки вспомогательные	шт	3
	36. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	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.
5. Техничко – технологические карты.

Нормы времени на одного кандидата:

Основное:

Практическое задание № 1- 60 минут

Практическое задание № 2- 20 мин.

Практическое задание № 3- 30 мин

Практическое задание № 4 – 100 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 «Солянка сборная мясная»
Приложение 5.	Технологическая карта №2 «Бульон костный»
Приложение 6	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 «Соус для фасоли»
Приложение 7	Технологическая карта № 3 «Фасоль стручковая отварная»
Приложение 8	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 «Эскалоп золотистый»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
Наименование блюда: «Солянка сборная мясная»
Сборник рецептур 2005 года
Рецептура № 174 Выход 500 гр.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная или подлопаточная части)	55	41	550	410
Окорок копчено - вареный	27	20	270	200
Сосиски молочные	21	20	210	200
Колбаса варено-копченая	21	20	210	200
Масса готовой говядины	-	25	-	250
Масса готового окорока	-	20	-	200
Масса готовых сосисок	-	20	-	200
Масса готовой колбасы	-	20	-	200
Лук репчатый	60	50	600	500
Огурцы соленые	50	30	500	300
Каперсы	20	10	200	100
Маслины	25	25	250	250
Томатное пюре	25	25	250	250
Масло сливочное	12	12	120	120
Бульон сб рец. 2005 г рец № 131	375	375	3750	3750
Лимон	8	5	80	50
Сметана	30	30	300	300
Зелень петрушки	3	2	30	20
Лавровый лист	1	1	10	10
Соль	1	1	10	10
Специи	1	1	10	10
Выход	-	500	-	5000

Технология приготовления

Говядину сварить в костном бульоне. Репчатый лук нашинковать полукольцами, пассеровать на сливочном масле, добавить томатное пюре и пассеровать до окрашивания жира в оранжевый цвет. Соленые огурцы очистить от грубой кожицы и зрелых семян, нарезать ломтиками и припустить в течение 15 мин, соединить с пассерованной лукой и томатным пюре. Отварные мясопродукты (говядину, окорок, сосиски, колбасу) нарезать тонкими ломтиками.

Лимон очистить от кожицы и нарезать кружочками. Маслины промыть. Каперсы использовать вместе с рассолом.

В кипящий бульон закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы, подготовленные мясные продукты, специи и варят 5 – 10 минут. Для придания острого вкуса можно добавить прокипяченный огуречный рассол.

Условия реализации, хранения, оформление и подача

Подавать в глубокой тарелке на подстановочной тарелке с салфеткой.

При отпуске в солянку кладут маслины, кружочек лимона, сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки.

Температура подачи 75 С°. Срок хранения не более 3 часов.

Органолептическая оценка

<u>Внешний вид:</u>	на поверхности блески жира, рубленая зелень, сметана, кружок лимона без кожицы. Форма продуктов, входящие в состав солянки сохранена.
<u>Цвет:</u>	от оранжевого до ярко-красного.
<u>Вкус:</u>	острый, в меру соленый с ароматом мясопродуктов.
<u>Запах:</u>	без посторонних запахов.
<u>Консистенция:</u>	мясопродукты в меру мягкие, огурцы слегка упругие, хрустящие.

Руководитель предприятия

Подпись

Ф.И.О.

Калькулятор

Подпись

Ф.И.О.

Заведующий производством

Подпись

Ф.И.О.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2
Наименование блюда: «Бульон костный»
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 блески 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.

« _____ » _____ 20__ г.
 Директор ГБОУ СПО « _____ »

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда (изделия): «Соус для фасоли»
Область применения: Лаборатория ГБОУ СПО « _____ »
Перечень сырья: лук репчатый, растительное масло, зелень, сливочное масло, перец белый, уксус виноградный, сухари панировочные
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	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лук репчатый	90	78	900	780
Растительное масло	15	15	150	150
Зелень петрушки	15	11	150	110
Соль	2	2	20	20
Сливочное масло	15	15	150	150
Перец белый	0,001	0,001	0,01	0,01
Уксус виноградный	0,001	0,001	0,01	0,01
Сухари панировочные	10	10	100	100
Масса п/ф (сырьевой набор)		131		1310
Масса гот. блюда (изделия)		100		1000

Технология приготовления

Лук нарезать кубиками и вместе с рубленой зеленью спассеровать на растительном масле до кашеобразного состояния. Протереть через сито, сложить в ковш, заправить солью, перцем. Довести до кипения, заправить уксусом. Добавить обжаренные на сливочном масле до золотистого цвета панировочные сухари.

Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

Подается в горячем виде к овощным блюдам. Температура подачи 65С°. Соус не хранится.

Органолептические показатели

<u>Внешний вид:</u>	однородная масса с наличием зелени и панировочных сухарей
<u>Цвет:</u>	от зеленого до бурого
<u>Вкус:</u>	в меру соленый
<u>Запах:</u>	без посторонних запахов
<u>Консистенция:</u>	средней густоты

Показатели качества и безопасности

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

Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,5	18,3	8,5	102

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3
Наименование изделия: «Фасоль отварная»
Сборник рецептов 2013 года
Рецептура № 165 Выход 160 гр.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Фасоль овощная (лопатка)	189	170	1890	1700
Масло сливочное	10	10	100	100
Выход		160		1600

Технология приготовления

Стручки фасоли очистить от боковых жилок, нарезать длиной до 5 см. Отварить в кипящей подсоленной воде 8-10 минут. Откинуть на дуршлаг, заправить растопленным сливочным маслом.

Условия реализации, хранения, оформление и подача

Подается в качестве гарнира к мясным, рыбным и другим блюдам вместе с соусом для фасоли. Температура подачи 65С°. Отпускается по мере реализации. Хранить в горячем виде не более 3 часов.

Органолептическая оценка

Внешний вид: стручки фасоли сохранили форму, не разварившиеся
Цвет: от зеленого до бурого
Вкус: в меру соленый
Запах: без посторонних запахов
Консистенция: мягкая, сочная

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

« _____ » _____ 20__ г.
 Директор ГБОУ СПО « _____ »

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда (изделия): Эскалоп «Золотистый»
Область применения: Лаборатория ГБОУ СПО « _____ »
Перечень сырья: свинина (корейка без кости), майонез, помидоры свежие, чеснок, масло растительное, сыр, яйцо, лук репчатый, зелень петрушки, лист салата
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	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина (корейка без кости)	147	147	1470	1470
Масса жареного мяса	-	100	-	1000
Майонез	80	80	800	800
Помидоры свежие	83	70	830	700
Чеснок	2	1	20	10
Масло растительное	20	20	200	200
Сыр	52	50	520	500
Яйцо	1/2 шт	20	5 шт	200
Лук репчатый	75	63	750	630
Масса пассерованного лука	-	32	-	320
Зелень петрушки	7	5	30	20
Лист салата	6	5	60	50
Помидоры черри свежие	40	30	400	300
Огурец свежий	35	30	350	300
Масса холодного гарнира	-	70	-	700
Масса п/ф (сырьевой набор)	-	660	-	6600
Масса гот. блюда (изделия)		200/70		2000/700

Технология приготовления

Репчатый лук нарезать полукольцами, пассеровать. 1/2 часть помидоров измельчить до кашеобразного состояния, другую часть помидоров нарезать

тонкими кружочками, слегка обжарить. Сыр натереть на мелкой терке, смешать с яйцом и ½ частью майонеза. Чеснок измельчить и растереть.

Отбитые порционные куски овальной формы свиной корейки замариновать в смеси майонеза, измельченных помидоров и чеснока в течение 30 минут на холоде. После маринования мясо обжарить основным способом до образования поджаристой корочки, сверху уложить пассерованный репчатый лук, обжаренные кружочками помидоры и полить смесью тертого сыра с яйцом и майонезом. Запечь в жарочном шкафу при температуре 180°С до образования золотистой корочки 10-15 минут.

Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

Подается на листьях салата, оформляется холодным гарниром и веточкой зелени. Можно подать с гарниром и соусом. Температура подачи 65°С. В готовом виде не хранится, реализуется по мере спроса.

Органолептические показатели

<u>Внешний вид:</u>	подано на листья салата, оформлено холодным гарниром и зеленью, форма изделия - овальная, на поверхности поджаристая корочка.
<u>Цвет:</u>	мясо на разрезе серого цвета, корочка на поверхности от золотистого до светло-коричневого цвета.
<u>Вкус:</u>	в меру соленый.
<u>Запах:</u>	без посторонних запахов, с легким ароматом чеснока.
<u>Консистенция:</u>	мягкая, легко разжевывается.

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
73,8	44,2	4,1	700,9

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

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

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

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационно-квалификационной комиссии.
2. Пройдите инструктаж по технике безопасности.
3. Распишитесь в соответствующем журнале учета.
4. Пройдите в указанное место для выполнения практических заданий.
5. Изучите содержание «Экзаменационного пакета кандидата».
6. Приступите к выполнению практических заданий № 1, №2, № 3, №4:
 - 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.	Практическое задание № 1, № 2, №3, №4 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 4.	Инструментарий оценки практического задания №1, №2, №3, №4
Документ 5.	Эталон заполнения бракеражного журнала
Документ 6.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности ВПД «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».
Документ 7.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций
Документ 8.	Инструкция по процедуре оценки итоговых образовательных организаций

Проектное задание №1
(из Экзаменационного пакета кандидата)

Инструментарий оценки проектного задания №1

Критерии оценки показателей сформированности

СК 3.1.1. Организовывать приготовления сложных супов в составе в составе ПК

3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 1. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных супов.		3
1.1.	Полнота разработанного ассортимента сложных супов соответствует заданным условиям. Полнота разработанного ассортимента сложных супов не соответствует заданным условиям.	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. Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено.	2 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 3.1.1. в составе ПК 3.1		29

Критерии оценки показателей сформированности

СК 3.2.1 Организовывать приготовление сложных горячих соусов в составе
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 8. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных горячих соусов.		3
8.1.	Полнота разработанного ассортимента сложных горячих соусов соответствует заданным условиям. Полнота разработанного ассортимента сложных горячих соусов не соответствует заданным условиям.	1 0
8.2.	Содержание разработанного ассортимента сложных горячих соусов соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) Содержание разработанного ассортимента сложных горячих соусов 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 2 Нет 0
2.	В устном выступлении кандидата и ответах на вопросы приведено достаточное количество убедительных аргументов, подтверждающих полученные выводы	Да 2 Нет 0
Подтверждение авторства проектных результатов		4
3.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию 1 - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта 1 - кандидат осмысленно отвечает на вопросы 1 - кандидат свободно ориентируется в материале 1	1 1 1 1
ИТОГО по СК 3.2.1 в составе ПК 3.2		29

Критерии оценки показателей сформированности

СК 3.3.1 Организовывать приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра в составе ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 15. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		3
15.1.	Полнота разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы соответствует заданным условиям. Полнота разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы не соответствует заданным условиям.	1 0
15.2.	Содержание разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы соответствует установленным требованиям (<i>типу предприятия по месту прохождения практики, типу ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.</i>) Содержание разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы не соответствует установленным требованиям (<i>типу предприятия по месту прохождения практики, типу ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.</i>)	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, входящего в состав блюда не рассчитано	1 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 3.3.1 в составе ПК 3.3		29

Критерии оценки показателей сформированности
СК 3.4.1. Организовывать приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и
сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 3.4. Организовывать
и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и
сельскохозяйственной (домашней) птицы

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 22. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		3
22.1.	Полнота разработанного ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствует заданным требованиям. Полнота разработанного ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы не соответствует заданным требованиям.	1 0
22.2.	Содержание разработанного ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) Содержание разработанного ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы не соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	2 0
Показатель 23. Характеристики структуры и содержания разработанной нормативно - технологической документации.		8
23.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана.	1 0
23.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны.	1 0
23.3.	Расчет рецептуры произведен. Расчет рецептуры не произведен.	1 0
23.4.	Технологический процесс прописан. Технологический процесс не прописан.	1 0
23.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не прописаны.	1 0
23.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны.	1 0
23.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана.	1 0
23.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно.	1 0

Показатель 24. Параметры расчета пищевой ценности блюда.		10
24.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено	2 0
24.2.	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
24.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано	2 0
24.4.	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
24.5.	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 3.4.1. в составе ПК 3.4		29

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности
СК 3.1.1. Организовывать процесс приготовления сложных супов
в составе ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.**

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта													Защита проекта						
		Критерий 1.1. Полнота разработанного ассортимента сложных супов соответствует заданным условиям.	Критерий 1.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует заданным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Критерий 2.1. Область применения прописана	Критерий 2.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 2.3. Расчет рецептуры прописан	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	Набрано баллов	% выполнения
Максимальное количество баллов		1	2	1	1	1	1	1	1	2	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 3.2.1 Организовывать приготовление сложных горячих соусов
в составе ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов**

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта													Защита проекта						
		Критерий 8.1. Полнота разработанного ассортимента сложных горячих соусов соответствует заданным условиям.	Критерий 8.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует заданным требованиям (тип ПОЦ, кухни ПОЦ, оборудованию ПОЦ 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	Набрано баллов	% выполнения
Максимальное количество баллов		1	2	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 3.3.1 Организовывать приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
в составе ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра**

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта														Защита проекта					
		Критерий 15.1. Полнота разработанного ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра соответствует заданным условиям.	Критерий 15.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует заданным требованиям (тип ПОЦ, кухни ПОЦ, оборудованию ПОЦ 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	Набрано баллов	% выполнения
Максимальное количество баллов		1	2	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 3.4.1 Организовывать приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
в составе ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной
(домашней) птицы**

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта														Защита проекта					
		Критерий 22.1. Полнота разработанного ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствует заданным условиям.	Критерий 22.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует заданным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Критерий 23.1. Область применения прописана	Критерий 23.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 23.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 23.4. Технологический процесс прописан	Критерий 23.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 23.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 23.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 23.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 24.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 24.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 24.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 24.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 24.5. 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	Набрано баллов	% выполнения
Максимальное количество баллов		1	2	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, №4
(из Экзаменационного пакета кандидата)**

Инструментарий оценки практического задания №1, №2, №3, №4

**Критерии оценки показателей сформированности
СК 3.1.2. Приготовление сложных супов в составе ПК 3.1.
Организовывать и проводить приготовление сложных супов.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 4. Характеристики приготовленного сложного супа.		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. Вкус блюда не соответствует заданным требованиям.	3 0
4.6	Консистенция блюда соответствует заданным требованиям. Консистенция блюда соответствует заданным требованиям.	1 0
Показатель 5. Технология приготовления сложного супа		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 сложного супа.		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. Разделы таблицы заполнены не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1 0

7.3	Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям	2
	Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, не соответствует органолептическим показателям	0
ИТОГО по СК 3.1.2. в составе ПК 3.1.		24

**Критерии оценки показателей сформированности
СК 3.2.2 Приготовление сложного горячего соуса в составе ПК 3.2.
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 11. Характеристика готового сложного горячего соуса.		7
11.1	Внешний вид соуса соответствует заданным требованиям Внешний вид соуса не соответствует заданным требованиям	1 0
11.2	Цвет соуса соответствует заданным требованиям. Цвет соуса не соответствует заданным требованиям.	1 0
11.3	Запах соуса соответствует заданным требованиям. Запах соуса не соответствует заданным требованиям.	1 0
11.4	Вкус соуса соответствует заданным требованиям. Вкус соуса не соответствует заданным требованиям.	3 0
11.5	Консистенция соуса соответствует заданным требованиям. Консистенция соуса соответствует заданным требованиям.	1 0
Показатель 12. Технология приготовления сложного горячего соуса.		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 горячего соуса.		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 требованиями и заданными условиями.	1 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 3.2.2 в составе ПК 3.2.		23

**Критерии оценки показателей сформированности
СК 3.3.2 Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра в
составе ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных
блюд из овощей, грибов и сыра**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 18. Характеристика приготовленного сложного блюда из овощей, грибов и сыра		8
18.1	Вес готового блюда соответствует заданному значению.	1
	Вес готового блюда не соответствует заданному значению.	0
18.2	Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям	1
	Внешний вид блюда не соответствует заданным требованиям	0
18.3	Цвет блюда соответствует заданным требованиям.	1
	Цвет блюда не соответствует заданным требованиям.	0
18.4	Запах блюда соответствует заданным требованиям.	1
	Запах блюда не соответствует заданным требованиям.	0
18.5	Вкус блюда соответствует заданным требованиям.	3
	Вкус блюда не соответствует заданным требованиям.	0
18.6	Консистенция блюда соответствует заданным требованиям.	1
	Консистенция блюда не соответствует заданным требованиям.	0
Показатель 19. Технология приготовления сложного блюда из овощей, грибов и сыра.		6
19.1	Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям	3
	Последовательность выполнения технологии приготовления блюда не соответствует установленным требованиям	0
19.2	Время приготовления блюда соответствует заданному значению	3
	Время приготовления блюда не соответствует заданному значению	0
Показатель 20. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложного блюда из овощей, грибов и сыра.		6
20.1.	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования.	0
20.2.	Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения в организации рабочего места.	0
20.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований.	0
Показатель 21. Параметры качества готового блюда		4
21.1	Разделы заполнены в полном объеме.	1
	Разделы не заполнены в полном объеме.	0
21.2	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
21.3	Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям	2
	Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, не соответствует органолептическим показателям	0
ИТОГО по СК 3.3.2 в составе ПК 3.3.		24

**Критерии оценки показателей сформированности
СК 3.4.2 Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и
сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 3.4.
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы,
мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 25. Характеристика приготовленного сложного блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		8
25.1	Вес готового блюда соответствует заданному значению. Вес готового блюда не соответствует заданному значению.	1 0
25.2	Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям Внешний вид блюда не соответствует заданным требованиям	1 0
25.3	Цвет блюда соответствует заданным требованиям. Цвет блюда не соответствует заданным требованиям.	1 0
25.4	Запах блюда соответствует заданным требованиям. Запах блюда не соответствует заданным требованиям.	1 0
25.5	Вкус блюда соответствует заданным требованиям. Вкус блюда не соответствует заданным требованиям.	3 0
25.6	Консистенция блюда соответствует заданным требованиям Консистенция блюда соответствует заданным требованиям	1 0
Показатель 26. Технология приготовления сложного блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		6
26.1	Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям Последовательность выполнения технологии приготовления блюда не соответствует установленным требованиям	3 0
26.2	Время приготовления блюда соответствует заданному значению Время приготовления блюда не соответствует заданному значению	3 0
Показатель 27. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложного блюда из овощей, грибов и сыра.		6
27.1.	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования.	2 0
27.2.	Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения в организации рабочего места.	2 0
27.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены. Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований.	2 0
Показатель 28 Параметры качества готового блюда		4
28.1	Разделы заполнены в полном объеме. Разделы не заполнены в полном объеме.	1 0
28.2	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
28.3	Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям. Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, не соответствует органолептическим показателям.	2 0
ИТОГО по СК 3.4.2 в составе ПК 3.4.		24

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности
СК 3.1.2. Приготовление сложных супов в составе
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.**

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей														Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 3.1.2. Приготовление сложных супов в составе ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов
		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. Бражская оценка блюда, 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 3.2.2 Приготовление сложного горячего соуса в составе
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.**

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей													Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 3.2.2 Приготовление сложного горячего соуса в составе ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
		Критерий 11.1 Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям	Критерий 11.2 Цвет блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 11.3. Запах блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 11.4. Вкус блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 11.5. 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	3	1	3	3	2	2	2	1	1	2	23		сформирована
1.																	
2.																	
3.																	
4.																	

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

СК 3.4.2 Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 3.4.

Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей														Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 3.4.2 Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
		Критерий 25.1. Вес готового блюда соответствует заданному значению.	Критерий 25.2. Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям	Критерий 25.3. Цвет блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 25.4. Запах блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 25.5. Вкус блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 25.6. Консистенция блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 26.1. Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям.	Критерий 26.2. Время приготовления блюда соответствует заданному значению.	Критерий 27.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 27.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 27.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	Критерий 28.1. Разделы заполнены в полном объеме.	Критерий 28.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Критерий 28.3. Бракерская 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
		Солянка сборная мясная	250 г	<u>Внешний вид:</u> на поверхности блестки жира, рубленая зелень, сметана, кружок лимона без кожицы. Форма продуктов, входящие в состав солянки сохранена	5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производств ом, повара	разрешено
	<u>Цвет:</u> от оранжевого до ярко-красного			5					
	<u>Вкус:</u> острый, в меру соленый с ароматом мясопродуктов			5					
	<u>Запах:</u> без посторонних запахов			5					
	<u>Консистенция:</u> мясопродукты в меру мягкие, огурцы слегка упругие, хрустящие			5					
			<u>Общая оценка блюду</u>	5					
		Соус для фасоли	100 г	<u>Внешний вид:</u> однородная масса с наличием зелени и панировочных сухарей	5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производств ом, повара	разрешено
	<u>Цвет:</u> от зеленого до бурого			5					
	<u>Вкус:</u> в меру соленый			5					
	<u>Запах:</u> без посторонних запахов			5					
	<u>Консистенция:</u> средней густоты			5					
			<u>Общая оценка блюду</u>	5					

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
		<u>Фасоль отварная</u>	100 г	<u>Внешний вид:</u> стручки фасоли сохранили форму, не разварившиеся <u>Цвет:</u> от зеленого до бурого <u>Вкус:</u> в меру соленый <u>Запах:</u> без посторонних запахов <u>Консистенция:</u> мягкая, сочная	5 5 5 5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производств ом, повара	разрешено
				<u>Общая оценка блюду</u>	5				
		<u>Эскалоп «Золотистый»</u>	100 г	<u>Внешний вид:</u> подано на листья салата, оформлено холодным гарниром и зеленью, форма изделия - овальная, на поверхности поджаристая корочка <u>Цвет:</u> мясо на разрезе серого цвета, корочка на поверхности от золотистого до светло-коричневого цвета <u>Вкус:</u> в меру соленый <u>Запах:</u> без посторонних запахов, с легким ароматом чеснока <u>Консистенция:</u> мягкая, легко разжевывается	5 5 5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производств ом, повара	разрешено
				<u>Общая оценка блюду</u>	5				

**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 3.1.				Итоги сформированности ПК 3.2.				Итоги сформированности ПК 3.3.				Итоги сформированности ПК 3.4.				Итоги оценки освоения ВПД		
		С.К. 3.1.1.	С.К. 3.1.2.	Все го	% выпол нения	С.К. 3.2.1.	С.К. 3.2.2.	Все го	% выпол нения	С.К. 3.3.1.	С.К. 3.3.2.	Все го	% выполн ения	С.К. 3.4.1.	С.К. 3.4.2.	Все го	% выполн ения	Фактиче ски набрано баллов	% выпол нения	Заключение об освоении ВПД
Максимальное кол-во баллов		29	24	53	100	29	23	52	100	29	24	53	100	29	24	53	100	211	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 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов** составляет 53 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов** кандидат должен набрать 37 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

**Оценочная шкала сформированности ПК 3.1. Организовывать и
проводить приготовление сложных супов**

Набрано баллов	< 37 баллов	≥ 37 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	ПК 3.1. не сформирована	ПК 3.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов** составляет 52 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов** кандидат должен набрать 36 баллов (Таблица 2).

Таблица 2

Оценочная шкала сформированности ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

Набрано баллов	< 36 баллов	≥ 36 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	ПК 3.2. не сформирована	ПК 3.2. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра** составляет 53 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра** кандидат должен набрать 37 баллов (Таблица 3).

Таблица 3

Оценочная шкала сформированности ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Набрано баллов	< 37 баллов	≥ 37 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	ПК 3.3. не сформирована	ПК 3.3. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы** составляет 53 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы,**

мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы кандидат должен набрать 37 баллов (Таблица 4).

Таблица 4

Оценочная шкала сформированности ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных 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 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	ПК 3.4. не сформирована	ПК 3.4. сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВПД Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции составляет 211 баллов. Для принятия положительного решения об освоении ВПД Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции кандидат должен набрать не менее 148 баллов (Таблица 5).

Таблица 5

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

Набрано баллов	< 148 баллов	≥ 148 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции не освоен	ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции освоен

Для перевода значения оценки освоения ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 6.

Таблица 6.

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

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка по пятибалльной шкале
< 70 %	менее 148 балла	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 148 до 167 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 167 до 188 балла	«хорошо»
> 90 %	188 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 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.

По проектному заданию:

Критерии оценки показателей сформированности СК 3.1.1.
Организовывать процесс приготовления сложных супов в составе ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

Критерии оценки показателей сформированности СК 3.2.1.
Организовывать приготовление сложных горячих соусов в составе ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

Критерии оценки показателей сформированности СК 3.3.1.
Организовывать приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра в составе ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Критерии оценки показателей сформированности СК 3.4.1.
Организовывать приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 3.1.1.
Организовывать процесс приготовления сложных супов в составе ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 3.2.1.
Организовывать приготовление сложных горячих соусов в составе ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 3.3.1.
Организовывать приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра в составе ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 3.4.1.
Организовывать приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

По практическому заданию №1, №2, №3, №4:

Критерии оценки показателей сформированности СК 3.1.2.
Приготовление сложных супов в составе ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

Критерии оценки показателей сформированности СК 3.2.2.
Приготовление сложного горячего соуса в составе ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

Критерии оценки показателей сформированности СК 3.3.2.
Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра в составе ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

Критерии оценки показателей сформированности СК 3.4.2.
Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 3.1.2.
Приготовление сложных супов в составе ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 3.2.2.
Приготовление сложного горячего соуса в составе ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 3.3.2.
Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра в составе ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 3.4.2.
Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в составе ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

4. Заполните сводную оценочную таблицу результатов освоения вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (входящую в Пакет эксперта-экзаменатора).

5. Примите консолидированное решение об освоении обучающимся данного вида профессиональной деятельности и о выдаче (отказе в выдаче) квалификационного аттестата.

6. Поставьте личную подпись в сводных оценочных таблицах и в протоколе квалификационного экзамена по ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.