

«СОГЛАСОВАНО»

«УТВЕРЖДАЮ»

Исполнительный директор
Торгово-промышленной палаты
Самарской области



/И.В.Мамонов/

« 30

20 15 г.

И.о.директора
ЦПО Самарской области



/О.В.Жолобова/

« 01

20 15 г.

Комплект оценочных средств

для оценки итоговых образовательных результатов
по профессиональному модулю

**ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной 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.Н.

ЦПО Самарской области, методист Хамитова Р.А.

Акт согласования комплекта оценочных средств для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ 01** Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции от «30» 10 2015 г. № 9

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.	4
2. Паспорт комплекта оценочных средств.	6
3. Экзаменационный пакет кандидата.	12
Проектное задание №1	12
Практическое задание № 1, №2, №3.	15
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	23
4. Пакет эксперта – экзаменатора.	24
Инструментарий оценки проектного задания №1	25
Инструментарий оценки практического задания № 1, №2, №3	34
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности	42
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	43
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	46

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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 «22» апреля 2014 № 384;

программа профессионального модуля **ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

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

Положение о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения (далее – Положение о промежуточной аттестации), утвержденное приказом по Государственному автономному образовательному учреждению среднего профессионального образования Новокуйбышевский государственный гуманитарно-технологический колледж от «04» апреля 2014 г. № 89.

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:

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

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

В Пакет эксперта-экзаменатора входят:

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

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

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	СК 1.1.1. Организовывать процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации приготовления полуфабрикатов из мяса)	Показатель 1. Основные характеристики разработанного ассортимента сложной кулинарной продукции из мяса.	1.1. Полнота разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса соответствует заданным условиям. 1.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание №1
			Показатель 2. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.	2.1. Область применения прописана 2.2. Требования к сырью прописаны 2.3. Расчет рецептуры произведен 2.4. Технологический процесс прописан 2.5. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны 2.6. Показатели качества продукции прописаны 2.7. Пищевая ценность продукта 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 1.1.2. Приготовление полуфабриката из мяса для сложной кулинарной продукции	Продукт деятельности (приготовленный полуфабрикат из мяса).	Показатель 4. Характеристики приготовленного полуфабриката из мяса	4.1. Нарезка и формовка полуфабриката из мяса соответствует заданным требованиям. 4.2. Вес полуфабриката соответствует заданному значению. 4.3. Пласт мяса соответствует заданному значению. 4.4. Внешний вид готового полуфабриката соответствует заданным требованиям.	Практическое задание №1
		Процесс деятельности (процесс приготовления полуфабриката из мяса).	Показатель 5. Технология приготовления полуфабриката из мяса.	5.1. Последовательность выполнения технологии приготовления полуфабриката из мяса соответствует установленным требованиям. 5.2. Время выполнения приготовления полуфабриката из мяса соответствует заданному значению.	
			Показатель 6. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении полуфабриката из мяса.	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	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной	СК 1.2.1. Организовывать процесс приготовления полуфабриката из рыбы для сложной	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации	Показатель 7. Основные характеристики разработанного ассортимента сложной кулинарной продукции из рыбы.	7.1. Полнота разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы соответствует заданным условиям. 7.2. Содержание разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание №1

кулинарной продукции.	кулинарной продукции	приготовления полуфабрикатов из рыбы).	Показатель 8. Характеристики структуры и содержания разработанной нормативно - технологической документации.	8.1. Область применения прописана 8.2. Требования к сырью прописаны 8.3. Расчет рецептуры произведен 8.4. Технологический процесс прописан 8.5. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны 8.6. Показатели качества продукции прописаны 8.7. Пищевая ценность продукта рассчитана 8.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	
			Показатель 9. Параметры расчета пищевой ценности блюда.	9.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. 9.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. 9.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано 9.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. 9.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	
	СК 1.2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Продукт деятельности (приготовленный полуфабрикат из рыбы).	Показатель 10. Характеристики первичной обработки рыбы.	10.1 Чешуя, плавники, внутренности рыбы удалены. 10.2. Мякоть с кожи снята в соответствии с заданными требованиями. 10.3. Доля отходов обработки не превышает нормы (Расчет ингредиентов в зависимости от фактического веса рыбы произведен верно).	Практическое задание № 2
			Показатель 11. Характеристики готового полуфабриката.	11.1. Внешний вид полуфабриката соответствуют заданным требованиям. 11.2. Цвет полуфабриката соответствуют заданным требованиям. 11.3. Запах полуфабриката соответствуют заданным требованиям. 11.4. Полуфабрикат соответствует рассчитанному количеству порций 11.5. Консистенция полуфабриката соответствуют заданным требованиям.	

		Процесс деятельности (процесс приготовления полуфабриката из рыбы).	Показатель 12. Технология приготовления полуфабриката из рыбы.	12.1. Последовательность выполнения технологии приготовления фарша для фарширования рыбы соответствует установленным требованиям. 12.2. Последовательность выполнения технологии приготовления полуфабриката из рыбы соответствует установленным требованиям. 12.3. Время выполнения приготовления полуфабриката из рыбы соответствует заданному значению.	
			Показатель 13. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении полуфабриката из рыбы.	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.	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	СК 1.3.1 Организовывать процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно – технологической документации приготовления полуфабрикатов из домашней птицы)	Показатель 14. Основные характеристики разработанного ассортимента сложной кулинарной продукции из домашней птицы.	14.1. Полнота разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы соответствует заданным требованиям. 14.2. Содержание разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание №1
			Показатель 15. Характеристики структуры и содержания разработанной нормативно - технологической документации.	15.1. Область применения прописана 15.2. Требования к сырью прописаны 15.3. Расчет рецептуры произведен 15.4. Технологический процесс прописан 15.5. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны 15.6. Показатели качества продукции прописаны 15.7. Пищевая ценность продукта рассчитана 15.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	

			Показатель 16. Параметры расчета пищевой ценности блюда.	16.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. 16.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. 16.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано 16.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. 16.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	
СК 1.3.2 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции	Продукт деятельности (приготовленный полуфабрикат из домашней птицы)	Показатель 17. Характеристики первичной обработки куриного окорочка.	17.1. Кожа куриного окорочка обработана в соответствии с заданными требованиями. 17.2. С куриного окорочка снята кожа вместе с заплюсневым суставом в соответствии с заданными требованиями. 17.3. Мякоть куриного окорочка удалена с кости в соответствии с заданными требованиями.	Практическое задание №3	
		Показатель 18. Характеристики готового полуфабриката.	18.1. Вес приготовленного полуфабриката соответствует заданным требованиям 18.2. Внешний вид полуфабриката соответствуют заданным требованиям 18.3. Цвет полуфабриката соответствуют заданным требованиям 18.4. Запах полуфабриката соответствуют заданным требованиям 18.5. Консистенция полуфабриката соответствуют заданным требованиям		
	Процесс деятельности (технология приготовления полуфабриката из домашней птицы).	Показатель 19. Технология приготовления полуфабриката из домашней птицы.	19.1. Последовательность выполнения технологии приготовления фарша для фарширования окорочка соответствует установленным требованиям. 19.2. Последовательность выполнения технологии приготовления полуфабриката из домашней птицы соответствует установленным требованиям. 19.3. Время выполнения технологии приготовления		

				полуфабриката из домашней птицы соответствует заданному значению.	
			Показатель 20. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении полуфабриката из домашней птицы.	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	

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 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (СК 1.1.1. Организовывать процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции).

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (СК 1.2.1 Организовывать процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции)

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (СК 1.3.1 Организовывать процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции).

Задание:

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

1. Разработайте ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.
2. Составьте нормативно-технологическую документацию на выбранные Вами полуфабрикаты из разработанного ассортимента.
3. Обоснуйте выход полуфабрикатов по весу нетто.

Условия подготовки и защиты проектного задания:

Тема проектного задания:

Разработка ассортимента крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из различного вида мяса, рыбы, птицы для основных видов тепловой обработки и составление нормативно-технологической документации.

Цель проекта:

Разработать ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из различного вида мяса, рыбы, птицы для основных видов тепловой обработки 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 крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.
2. Составлена нормативно-технологическая документация.

3. Обоснован выход полуфабрикатов по весу нетто.

Требования к структуре и оформлению проекта:

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

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

Реквизиты титульного листа содержат:

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

1. 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:
 - технико-технологических карт - 3 экз.
 - технологические карты – 3 экз.

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

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

Нормативно-справочная документация:

1. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий

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

Требования к процессу защиты проектного задания:

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

Требования к презентации

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

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1, № 2, № 3

Практическое задание № 1 для оценки сформированности

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (СК 1.1.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции).

Практическое задание № 2 для оценки сформированности

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (СК 1.2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции).

Практическое задание № 3 для оценки сформированности

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (СК 1.3.2 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции).

Задание:

Вы работаете поваром в мясо – рыбном цехе. Вам необходимо приготовить следующие полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции в соответствии с нормативно – технологической документацией.

1. Мелкокусковой полуфабрикат из говядины «Бефстроганов» 1 порция (Практическое задание № 1).
2. Судак, фаршированный целиком (Практическое задание № 2).
3. Окорочок куриный фаршированный (Практическое задание № 3).

Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Практическое задание № 1

Говядина	кг.	0,216
Проточная вода для мытья сырья		

Практическое задание № 2

Необработанная тушка рыбы (судак)	кг.	1,0
Хлеб пшеничный	кг.	0,085
Молоко	кг.	0,1
Лук репчатый	кг.	0,240
Маргарин	кг.	0,044
Яйца	кг.	0,02
Чеснок	кг.	0,005
Проточная вода для мытья сырья		

Практическое задание № 3

Окорочок куриный	кг.	0,2
Шампиньоны	кг.	0,08
Лук репчатый	кг.	0,06

Масло растительное	кг.	0,04
Проточная вода для мытья сырья		

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. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания, Н.Э.Харченко, Москва-Академия, 2005год	шт	1
Практическое задание № 1	5. Разделочная доска с маркировкой МС	шт	1
	6. Нож средний поварской тройки с маркировкой МС	шт	1
	7. Тарелки вспомогательные	шт	3
	8. Технологическая карта приготовления полфабриката «Бефстроганов»	шт	1
Практическое задание № 2	9. Электрическая плита ПЭСМ 4	шт	1
	10. Разделочная доска с маркировкой РС	шт	1
	11. Разделочная доска с маркировкой ОС	шт	1
	12. Ножи (коренчатый и средний нож поварской тройки)	шт	2
	13. Емкость для замачивания хлеба	шт	1
	14. Емкость для молока	шт	1
	15. Сковорода для пассерования лука (диаметр 18 см)	шт	1
	16. Тарелки вспомогательные	шт	3
	17. Электромясорубка фирмы ВОСН МУМ 44	шт	1
	18. Емкость для перемешивания фарша	шт	1
	19. Игла, нитки для зашивания кожи рыбы	шт	1
	20. Авторучка	шт	1
Практическое задание № 3	21. Лист А4	шт	1
	22. Технологическая карта приготовления полфабриката «Судак фаршированный целиком»	шт	1
	23. Электрическая плита ПЭСМ 4	шт	1
	24. Разделочная доска с маркировкой «ПС»	шт	1
	25. Нож средний поварской тройки с маркировкой «ПС»	шт	1
	26. Доска разделочная с маркировкой ОС	шт	1
	27. Сковорода диаметр 18 см	шт	2
	28. Нож с маркировкой ОС	шт	1
	29. Емкость для перемешивания фарша	шт	1

30. Тарелки вспомогательные	шт	3
31. Авторучка	шт	1
32. Лист А4	шт	1
33. Технологическая карта приготовления полфабриката «Окорочок фаршированный»	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 – технологическая карта.

Нормы времени на одного кандидата:

Основное:

Практическое задание № 1- 35 минут

Практическое задание № 2- 120 мин.

Практическое задание № 3- 80 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 1. Технологическая карта № 1 «Бефстроганов»

Приложение 2. Технологическая карта № 2 «Судак фаршированный целиком»

Приложение 3. Техничко - технологическая карта № 1 «Окорочок куриный фаршированный»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: полуфабрикат «Бефстроганов»

Сборник рецептов 2005 года

Рецептура № 410 Выход 159 гр.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина (толстый т и тонкий края, вырезка, верхний и внутренний куски тазобедренной части)	216	159	2160	1590
Масса полуфабриката	-	159	-	1590

Технология приготовления

Блестящее сухожилие говяжьей вырезки, толстого и тонкого краев – срезать. Поверхностную пленку и межмышечную соединительную ткань не удаляют. От крупного куска отрезать пласты поперек волокон, отбить. Пласт мяса нарезать наклонно или перпендикулярно брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр.

Условия реализации, хранения, оформление и подача

Используется для приготовления мелкокусковых жареных блюд из говядины. Охлажденные полуфабрикаты хранят в холодильных камерах при температуре от 0 до 6 °.

Органолептическая оценка

Внешний вид: пласт мяса нарезан на брусочки наклонно или перпендикулярно длиной 3-4 см.

Цвет: свойственный свежему мясу - от розового до темно-красного.

Вкус: -

Запах: без посторонних запахов

Консистенция: упругая, не распадается на волокна

Руководитель предприятия _____

Подпись

Ф.И.О.

Калькулятор _____

Подпись

Ф.И.О.

Заведующий
производством _____

Подпись

Ф.И.О.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: полуфабрикат «Судак фаршированный целиком»

Сборник рецептов 2005 года

Рецептура № 338 Выход 156 гр.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Судак	178	91	1780	910
Хлеб пшеничный	17	17	170	170
Молоко или вода	20	20	200	200
Лук репчатый	48	40/20*	480	400/200
Маргарин столовый	8	8	80	80
Яйца	1/10	4	10	40
Чеснок	1	0,8	10	8
Масса полуфабриката	-	156	-	1560

*Масса жареного лука

Технология приготовления

Судака очистить от чешуи, не повредив кожу. Отрубить плавники, сделать глубокие надрезы на спине, прорезая реберные кости вдоль позвоночника. Перерезать позвоночник у хвоста и головы и удалить его. Через образовавшееся отверстие удалить внутренности, промыть. С кожи ножом срезать мякоть и реберные кости, оставляя на коже рыбы слой мякоти не более 0,5 см. Плавники и кости внутри вырезать ножницами. Из головы удалить жабры и глаза. Промытую кожу рыбу наполнить фаршем, зашить.

Фарш: филе рыбы дважды измельчить на мясорубке вместе с пшеничным хлебом (без корок), замоченным в молоке или воде, нарезанным мелким кубиком и пассерованным луком, чесноком. В фарш добавить размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и перемешать до однородной консистенции.

Условия реализации, хранения, оформления и подача

До тепловой обработки хранят на холоде при температуре от 0 до 6 ° не более 3 часов.

Органолептическая оценка

Внешний вид: кожа рыбы зашита и сформована в виде целой тушки с головой, без порезов и плавников. Из головы удалены жабры и глаза. Кожа наполнена фаршем плотно, без пустот.

Цвет: серый

Вкус: -

Запах: без посторонних запахов

Консистенция: упругая, плотная

Руководитель предприятия _____

Подпись

Ф.И.О.

Калькулятор _____

20

Подпись

Ф.И.О.

Заведующий производством

Подпись

Ф.И.О.

Приложение 3

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

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда (изделия): Полуфабрикат «Окорочок фаршированный»

Область применения: Лаборатория ГБОУ СПО «_____»

Перечень сырья: окорочок куриный, шампиньоны свежие, лук репчатый, масло растительное

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
Окорочок куриный	200	200/160*	2000	2000
Шампиньоны свежие	80	61/25**	800	610/240*
Лук репчатый	60	50/25**	600	500/250*
Масло растительное	40	40	400	400
Выход готовой продукции	-	200	-	2000

* Масса окорочка без кости

**Масса жареного продукта

Технология приготовления

У куриного окорочка удалить пеньки и ворсинки, вымыть, обсушить. Ножом отделить кожу от мякоти, перерезать сухожилия, перерубить кость и снять ее чулком вместе с заплюсневым суставом. Куриную кожу начинить подготовленным фаршем. Свободный край кожи можно заправить внутрь окорочка или зафиксировать при помощи зубочистки.

Фарш: куриное мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку. Грибы обработать, нарезать ломтиками и спассеровать до готовности вместе с репчатым луком, нарезанным мелким кубиком. Заправить солью, перцем.

Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

До тепловой обработки хранят на холоде при температуре от 0 до 6 ° не более 3 часов.

Органолептические показатели

- Внешний вид: форма куриного окорочка, кожа без ворсинок, пеньков и надрезов. Кожа аккуратно подвернута вовнутрь.
- Цвет: светло - розовый.
- Вкус: -
- Запах: без посторонних запахов
- Консистенция: упругая, плотная

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
15,36	3,12	5,3	244,17

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

4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-ЭКЗАМЕНАТОРА

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

Проектное задание №1
(из Экзаменационного пакета кандидата)

Инструментарий оценки проектного задания

Критерии оценки показателей сформированности

СК 1.1.1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 1. Основные характеристики разработанного ассортимента сложной кулинарной продукции из мяса		3
1.1.	<p>Полнота разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса соответствует заданным условиям.</p> <p>Полнота разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса не соответствует заданным условиям.</p>	1 0
1.2.	<p>Содержание разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса соответствует установленным требованиям (типу предприятия по месту прохождения практики, типу ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)</p> <p>Содержание разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса не соответствует установленным требованиям (типу предприятия по месту прохождения практики, типу ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)</p>	2 0
Показатель 2. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации		8
2.1.	<p>Область применения прописана.</p> <p>Область применения не прописана.</p>	1 0
2.2.	<p>Требования к сырью прописаны.</p> <p>Требования к сырью не прописаны.</p>	1 0
2.3.	<p>Расчет рецептуры произведен.</p> <p>Расчет рецептуры не произведен.</p>	1 0
2.4.	<p>Технологический процесс прописан.</p> <p>Технологический процесс не прописан.</p>	1 0
2.5.	<p>Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны.</p> <p>Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не прописаны.</p>	1 0
2.6.	<p>Показатели качества продукции прописаны.</p> <p>Показатели качества продукции не прописаны.</p>	1 0
2.7.	<p>Пищевая ценность продукта рассчитана.</p> <p>Пищевая ценность продукта не рассчитана.</p>	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 1.1.1.		29

**Критерии оценки показателей сформированности
СК 1.2.1 Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы
для сложной кулинарной продукции в составе
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 7. Основные характеристики разработанного ассортимента сложной кулинарной продукции из рыбы.		3
7.1.	Полнота разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы соответствует заданным условиям. Полнота разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы не соответствует заданным условиям.	1 0
7.2.	Содержание разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы соответствует установленным требованиям (типу предприятия по месту прохождения практики, типу ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) Содержание разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы не соответствует установленным требованиям (типу предприятия по месту прохождения практики, типу ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	2 0
Показатель 8. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации		8
8.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана.	1 0
8.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны.	1 0
8.3.	Расчет рецептуры произведен. Расчет рецептуры не произведен.	1 0
8.4.	Технологический процесс прописан. Технологический процесс не прописан.	1 0
8.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не прописаны.	1 0
8.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны.	1 0
8.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана.	1 0
8.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно	1 0
Показатель 9. Параметры расчета пищевой ценности блюда.		10
9.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено.	2 0

9.2.	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
9.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано	2 0
9.4.	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
9.5.	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 1.2.1.		29

**Критерии оценки показателей сформированности
СК 1.3.1 Организация процесса приготовления полуфабрикатов из
домашней птицы для сложной кулинарной продукции в составе
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для
приготовления сложной кулинарной продукции.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 14. Основные характеристики разработанного ассортимента сложной кулинарной продукции из домашней птицы.		3
14.1.	<p>Полнота разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы соответствует заданным условиям.</p> <p>Полнота разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы не соответствует заданным условиям.</p>	1 0
14.2.	<p>Содержание разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы соответствует установленным требованиям (типу предприятия по месту прохождения практики, типу ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)</p> <p>Содержание разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы не соответствует установленным требованиям (типу предприятия по месту прохождения практики, типу ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)</p>	2 0
Показатель 15. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации		8
15.1.	<p>Область применения прописана.</p> <p>Область применения не прописана.</p>	1 0
15.2.	<p>Требования к сырью прописаны.</p> <p>Требования к сырью не прописаны.</p>	1 0
15.3.	<p>Расчет рецептуры произведен.</p> <p>Расчет рецептуры не произведен.</p>	1 0
15.4.	<p>Технологический процесс прописан.</p> <p>Технологический процесс не прописан.</p>	1 0
15.5.	<p>Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны.</p> <p>Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не прописаны.</p>	1 0
15.6.	<p>Показатели качества продукции прописаны.</p> <p>Показатели качества продукции не прописаны.</p>	1 0
15.7.	<p>Пищевая ценность продукта рассчитана.</p> <p>Пищевая ценность продукта не рассчитана.</p>	1 0
15.8.	<p>Технология приготовления блюда прописана последовательно.</p> <p>Технология приготовления блюда прописана не последовательно.</p>	1 0
Показатель 16. Параметры расчета пищевой ценности блюда.		10
16.1.	<p>Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.</p>	2

	Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено.	0
16.2.	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
16.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано	2 0
16.4.	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
16.5.	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 1.3.1.		29

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности
СК 1.1.1. Организовывать процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в
составе ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной
продукции.**

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта														Защита проекта				Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 1.1.1. Организовывать процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
		Критерий 1.1. Полнота разработанного ассортимента сложных супов соответствует заданным условиям.	Критерий 1.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудование ПОП и т.д.)	Критерий 2.1. Область применения прописана	Критерий 2.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 2.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 2.4. Технологический процесс прописан	Критерий 2.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 2.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 2.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 2.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 3.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 3.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 3.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 3.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 3.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале			
	Максимальное количество баллов	1	2	1	1	1	1	1	1	1	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 1.2.1 Организовывать процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции
в составе ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной
продукции.

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта											Защита проекта			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 1.2.1 Организовывать процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
		Критерий 7.1. Полнота разработанного ассортимента сложных супов соответствует заданным условиям.	Критерий 7.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудование ПОП и т.д.)	Критерий 8.1. Область применения прописана	Критерий 8.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 8.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 8.4. Технологический процесс прописан	Критерий 8.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 8.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 8.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 8.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 9.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 9.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 9.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 9.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.				Критерий 9.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы
	Максимальное количество баллов	1	2	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 1.3.1. Организовывать процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной
продукции в составе ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной
продукции.**

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта													Защита проекта			Набрано баллов	% выполнения	Оформленность СК 1.3.1. Организовывать процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции		
		Критерий 1.1. Полнота разработанного ассортимента сложных супов соответствует заданным условиям.	Критерий 1.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудование ПОП и т.д.)	Критерий 2.1. Область применения прописана	Критерий 2.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 2.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 2.4. Технологический процесс прописан	Критерий 2.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 2.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 2.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 2.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 3.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 3.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 3.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 3.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 3.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы				Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале
	Максимальное количество баллов	1	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	4	29		сформирована		
1.																						
2.																						
3.																						
4.																						

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г

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

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

Критерии оценки показателей сформированности

СК 1.1.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 4. Характеристики приготовленного полуфабриката из мяса.		8
4.1	Нарезка и формовка полуфабриката из мяса соответствует заданным требованиям. Нарезка и формовка полуфабриката из мяса не соответствует заданным требованиям.	2 0
4.2	Вес полуфабриката соответствует заданному значению. Вес полуфабриката не соответствует заданному значению.	2 0
4.3	Пласт мяса соответствует заданному значению. Пласт мяса не соответствует заданному значению.	2 0
4.4	Внешний вид готового полуфабриката соответствует заданным требованиям. Внешний вид готового полуфабриката соответствует заданным требованиям.	2 0
Показатель 5. Технология приготовления полуфабриката из мяса.		6
5.1	Последовательность выполнения технологии приготовления полуфабриката из мяса соответствует установленным требованиям. Последовательность выполнения технологии приготовления полуфабриката из мяса не соответствует установленным требованиям.	3 0
5.2	Время выполнения приготовления полуфабриката из мяса соответствует заданному значению. Время выполнения приготовления полуфабриката из мяса не соответствует заданному значению.	3 0
Показатель 6. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении полуфабриката из мяса.		
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
ИТОГО по СК 1.1.2.		20

Критерии оценки показателей сформированности
СК 1.2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной
продукции в составе ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 10. Характеристики первичной обработки рыбы.		3
10.1	Чешуя, плавники, внутренности рыбы удалены	1
	Чешуя, плавники, внутренности рыбы не удалены	0
10.2	Мякоть с кожи снята в соответствии с заданными требованиями.	1
	Имеются нарушения в снятии мякоти с кожи.	0
10.3	Доля отходов обработки не превышает нормы (Расчет ингредиентов в зависимости от фактического веса рыбы произведен верно)	1
	Доля отходов обработки превышает норму (Расчет ингредиентов в зависимости от фактического веса рыбы не произведен)	0
Показатель 11. Характеристики готового полуфабриката.		8
11.1	Внешний вид полуфабриката соответствуют заданным требованиям.	2
	Внешний вид показатели полуфабриката не соответствуют заданным требованиям.	0
11.2	Цвет полуфабриката соответствуют заданным требованиям.	1
	Цвет показатели полуфабриката не соответствуют заданным требованиям.	0
11.3	Запах полуфабриката соответствуют заданным требованиям.	1
	Запах полуфабриката не соответствуют заданным требованиям.	0
11.4	Полуфабрикат соответствует рассчитанному количеству порций	2
	Полуфабрикат не соответствует рассчитанному количеству порций.	0
11.5	Консистенция полуфабриката соответствуют заданным требованиям.	2
	Консистенция показатели полуфабриката не соответствуют заданным требованиям.	0
Показатель 12. Технология приготовления полуфабриката из рыбы.		6
12.1.	Последовательность выполнения технологии приготовления фарша для фарширования рыбы соответствует установленным требованиям.	2
	Последовательность выполнения технологии приготовления фарша для фарширования рыбы не соответствует установленным требованиям.	0
12.2	Последовательность выполнения технологии приготовления полуфабриката из рыбы соответствует установленным требованиям.	2
	Последовательность выполнения технологии приготовления полуфабриката из рыбы не соответствует установленным требованиям.	0
12.3	Время выполнения приготовления полуфабриката из рыбы соответствует заданному значению.	2

	Время выполнения приготовления полуфабриката из рыбы не соответствует заданному значению.	0
Показатель 13. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении полуфабриката из рыбы.		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
ИТОГО по СК 1.2.2		23

Критерии оценки показателей сформированности
СК 1.3.2 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной
кулинарной продукции в составе
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 17. Характеристики первичной обработки куриного окорочка.		5
17.1	Кожа куриного окорочка обработана в соответствии с заданными требованиями. Кожа куриного окорочка не обработана.	2 0
17.2	С куриного окорочка снята кожа вместе с заплюсневый суставом в соответствии с заданными требованиями. Имеются нарушения в технологии приготовления.	2 0
17.3	Мякоть куриного окорочка удалена с кости в соответствии с заданными требованиями. Имеются нарушения в технологии приготовления.	1 0
Показатель 18. Характеристики готового полуфабриката.		8
18.1	Вес приготовленного полуфабриката соответствует заданным требованиям. Вес приготовленного полуфабриката не соответствует заданным требованиям.	2 0
18.2	Внешний вид полуфабриката соответствуют заданным требованиям. Внешний вид полуфабриката не соответствуют заданным требованиям.	2 0
18.3	Цвет полуфабриката соответствуют заданным требованиям. Цвет полуфабриката не соответствуют заданным требованиям.	1 0
18.4	Запах полуфабриката соответствуют заданным требованиям. Запах полуфабриката не соответствуют заданным требованиям.	1 0
18.5	Консистенция полуфабриката соответствуют заданным требованиям. Консистенция полуфабриката не соответствуют заданным требованиям.	2 0
Показатель 19. Технология приготовления полуфабриката из домашней птицы		6
19.1.	Последовательность выполнения технологии приготовления фарша для фарширования окорочка соответствует установленным требованиям. Последовательность выполнения технологии приготовления фарша для фарширования окорочка не соответствует установленным требованиям.	2 0
19.2.	Последовательность выполнения технологии приготовления полуфабриката из домашней птицы соответствует установленным требованиям. Последовательность выполнения технологии приготовления полуфабриката из домашней птицы не соответствует установленным требованиям.	2 0

19.3	Время выполнения приготовления полуфабриката из домашней птицы соответствует заданному значению. Время выполнения приготовления полуфабриката из домашней птицы не соответствует заданному значению.	2 0
Показатель 20. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении полуфабриката из домашней птицы.		6
20.1.	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования.	2 0
20.2.	Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения в организации рабочего места.	2 0
20.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены. Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований.	2 0
ИТОГО по СК 1.3.2.		25

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности
СК 1.1.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции
в составе ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной
продукции.**

№ п/п	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей									Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 1.1.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
		Критерий 4.1. Нарезка и формовка полуфабриката из мяса соответствует заданным требованиям	Критерий 4.2. Вес полуфабриката соответствует заданному значению	Критерий 4.3. Пласт мяса соответствует заданному значению	Критерий 4.4. Внешний вид готового полуфабриката 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.			
	Максимальное количество баллов	2	2	2	2	3	3	2	2	2	20		сформирована
1.													
2.													
3.													
4.													

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности
СК 1.2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в составе
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной
продукции.**

№ п/п	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей													Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 1.2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
		Критерий 10.1. Чешуя, плавники, внутренности рыбы удалены	Критерий 10.2. Мякоть с кожи снята в соответствии с заданными требованиями	Критерий 10.3. Доля отходов обработки не превышает нормы (Расчет ингредиентов в зависимости от фактического веса рыбы произведен верно)	Критерий 11.1. Внешний вид полуфабриката соответствует заданным требованиям.	Критерий 11.2. Цвет полуфабриката соответствует заданным требованиям.	Критерий 11.3. Запах полуфабриката соответствует заданным требованиям.	Критерий 11.4. Консистенция полуфабриката соответствует заданным требованиям.	Критерий 11.5. Полуфабрикат соответствует рассчитанному количеству порций	Критерий 12.1. Последовательность выполнения технологии приготовления фарша для фарширования рыбы соответствует установленным требованиям.	Критерий 12.2. Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям.	Критерий 12.3. 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.	
	Максимальное количество баллов	1	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	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 1.3.2 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции в составе
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции.**

№ п/п	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей												Набрано баллов	% ВЫПОЛНЕНИЯ	Заключение о сформированности СК 1.3.2 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
		Критерий 17.1. Кожа куриного окорочка обработана в соответствии с заданными требованиями.	Критерий 17.2. С куриного окорочка снята кожа вместе с запясоновым суставом в соответствии с заданными требованиями	Критерий 17.3. Мякоть куриного окорочка удалена с кости в соответствии с заданными требованиями	Критерий 18. 1. Вес приготовленного полуфабриката соответствует заданным требованиям.	Критерий 18. 2 Внешний вид полуфабриката соответствует заданным требованиям	Критерий 18.3 Цвет полуфабриката соответствует заданным требованиям	Критерий 18.4.Запах полуфабриката соответствует заданным требованиям	Критерий 18.5. Консистенция полуфабриката соответствует заданным требованиям	Критерий 19.1. Последовательность выполнения технологии приготовления фарша для фарширования окорочка соответствует установленным требованиям.	Критерий 19.2. Последовательность выполнения технологии приготовления полуфабриката из домашней птицы соответствует установленным требованиям.	Критерий 19.3. Время приготовления блюда соответствует заданному значению.	Критерий 20.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.				Критерий 20.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 20.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.
	Максимальное количество баллов	2	2	1	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	25	сформирована
1.																		
2.																		
3.																		
4.																		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г

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

Наименование ОО: _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ года

№ п/п	Фамилия И.О.	Итоги сформированности ПК 1.1.				Итоги сформированности ПК 1.2.				Итоги сформированности ПК 1.3.				Итоги оценки освоения ВПД		
		С.К. 1.1.1.	С.К. 1.1.2.	Всего	% выполнения	С.К. 1.2.1.	С.К. 1.2.2.	Всего	% выполнения	С.К. 1.3.1.	С.К. 1.3.2.	Всего	% выполнения	Факт. набрано баллов	% выполнения	Заключение об освоении ВПД
	Максимальное кол-во баллов	29	20	49	100	29	23	52	100	29	25	54	100	155	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 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** составляет 49 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** кандидат должен набрать 34 балла (Таблица 1).

Таблица 1

Оценочная шкала сформированности ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Набрано баллов	< 34 балла	≥ 34 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1. не сформирована	ПК 1.2. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** составляет 52 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** кандидат должен набрать 36 балла (Таблица 2).

Таблица 2

Оценочная шкала сформированности ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Набрано баллов	< 36 балла	≥ 36 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции .	ПК 1.2. не сформирована	ПК 1.2. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** составляет 54 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** кандидат должен набрать 38 баллов (Таблица 3).

Таблица 3

Оценочная шкала сформированности ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Набрано баллов	< 38баллов	≥ 38 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.3. не сформирована	ПК 1.3. сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВПД Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции составляет 155 балла. Для принятия положительного решения об освоении ВПД Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции кандидат должен набрать не менее 108 баллов (Таблица 4).

Таблица 4

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

Набрано баллов	< 108 баллов	≥ 108 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВПД Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ВПД Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции не освоен	ВПД Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции освоен

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

Таблица 5.

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

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка по пятибалльной шкале
< 70 %	менее 108 баллов	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 108 до 122 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 122 до 138 балла	«хорошо»
> 90 %	139 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 сводные оценочные таблицы.

По проектному заданию №1:

Критерии оценки показателей сформированности СК 1.1.1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Критерии оценки показателей сформированности СК 1.2.1 Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Критерии оценки показателей сформированности СК 1.3.1 Организация процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 1.1.1. Организовывать процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 1.2.1 Организовывать процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 1.3.1. Организовывать процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

По практическому заданию №1, №2, №3:

Критерии оценки показателей сформированности СК 1.1.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Критерии оценки показателей сформированности СК 1.2.2
Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Критерии оценки показателей сформированности СК 1.3.2
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 1.1.2.
Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 1.2.2
Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 1.3.2
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции в составе ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.