

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

СОГЛАСОВАНО

ИП Жукова Татьяна Геннадьевна


Т.Г. Жукова
«14» июня 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НГТК»


В.М. Земалиндинова
«19» июня 2015 г.

Комплект оценочных средств
для оценки итоговых образовательных результатов
по профессиональному модулю
ПМ.04 Участие в организации технологического процесса
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК», руководитель образовательных программ Елисеева М.П.
ГАПОУ «НГТК», мастер производственного обучения Иванова Е.В.

Эксперты от работодателя:

ИП Жукова Т.Г.
(место работы)

директор
(занимаемая должность)

Т.Г. Жукова
(инициалы, фамилия)

Протокол/акт согласования комплекта оценочных средств для оценки
итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

ПМ.04 Участие в организации технологического процесса

№ 1 «14» июня 2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.	4
2. Паспорт комплекта оценочных средств.	7
3. Экзаменационный пакет кандидата.	20
Проектное задание (проект)	20
Комплексное практическое занятие № 1	32
Практическое занятие № 2	42
Практическое занятие №3	48
Практическое занятие № 4	51
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	52
4. Пакет эксперта – экзаменатора.	53
Инструментарий оценки	53
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности.	83
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	84
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	85

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.04 Участие в организации технологического процесса** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ.04 Участие в организации технологического процесса** являются:

федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 44.02.06 профессиональное обучение (по отраслям) утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от «27» октября 2014 № 1386;

программа профессионального модуля **ПМ.04 Участие в организации технологического процесса**.

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.

Оценочная процедура освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля проводится согласно графику учебного процесса, утвержденного директором ГАОУ СПО НГГТК.

Комплект оценочных средств содержит:

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

В Экзаменационный пакет кандидата входят:

- проектное задание (проект);
- техническое задание на выполнение проектного задания (проекта);
- практические занятия;
- приложения;
- инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

В Пакет эксперта-экзаменатора входят:

1. Проектное задание (проект).
2. Инструментарий оценки выполнения и защиты проектного задания (проекта):

Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.1.

Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.2.

Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.3.
Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.4.
Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.5.
Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.6.
Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.7.
Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.8.
Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.9.
Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.10.
Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.11.
Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.12.
Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.13.
Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.14.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.1.
Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.2.
Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.3.
Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.4.
Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.5.
Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.6.
Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.7.
Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.8.
Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.9.
Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.10.
Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.11.
Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.12.
Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.13.
Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.14.

3. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности.

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

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

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

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ.04 Участие в организации технологического процесса** 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:

ГОСТ Р 50762-2007 - ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания;

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид профессиональной деятельности

Участие в организации производственной деятельности

2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.

ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.

ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.

ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности.

ПК 4.6. Организовывать подготовку мяса, рыбы и мяса птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 4.7. Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 4.8. Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 4.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

ПК 4.10. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 4.11. Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания.

ПК 4.12. Организовывать предоставление специальных форм услуг предприятиями питания.

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

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.	Продукт деятельности (составленный документ по планированию основных показателей производства - заключение о соответствии предприятия ГОСТ Р 50762-2007)	Показатель 1. Параметры проведенного анализа данных о предприятии общественного питания	<p>1.1. Перечень требований ГОСТ Р 50762-2007 определен в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания.</p> <p>1.2. Выводы о соответствии содержания требований ГОСТ Р 50762-2007 определены.</p> <p>1.3. Заключение о соответствии предприятия общественного питания требованиям ГОСТ Р 50762-2007 сформулировано.</p> <p>1.4. Рекомендации по приведению предприятия общественного питания в соответствие с требованиями ГОСТ Р 50762-2007 сформулированы.</p>	Проектное задание № 1
		Показатель 2. Характеристики составленного документа по планированию основных показателей производства	<p>2.1. Содержание документа по планированию основных показателей производства соответствует результатам проведенного анализа данных о предприятии общественного питания.</p> <p>2.2. Документ по планированию основных показателей производства содержит все требуемые данные.</p> <p>2.3. Структура документа по планированию основных показателей производства соответствует заданным условиям.</p>	
ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.	Продукт деятельности (составленный документ по разработке и этапу внедрения)	Показатель 3. Характеристики составленного документа по разработке и внедрению	3.1 Содержание документа по разработке и внедрению технологических процессов соответствует результатам проведенного анализа данных о предприятии	

	технологического процесса	технологических процессов	общественного питания. 3.2. Документ по разработке и внедрению технологических процессов содержит все требуемые данные. 3.3. Структура документа по разработке и внедрению технологических процессов соответствует заданным условиям.	
ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.	Продукт деятельности (составленный документ по разработке и оформлению технической и технологической документации)	Показатель 4. Характеристики составленного документа по разработке и оформлению технической и технологической документации Показатель 5. Основные характеристики содержания составленного документа по выполнению работ исполнителями.	4.1 Содержание документа по разработке и оформлению технической и технологической документации соответствует результатам проведенного анализа данных о предприятии общественного питания. 4.2. Документ по разработке и оформлению технической и технологической документации содержит все требуемые данные. 4.3. Структура документа по разработке и оформлению технической и технологической документации соответствует заданным условиям. 5.1. Планируемый ассортимент блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями прописан. 5.2. Планируемое количество блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями определено. 5.3. Планируемая цена продажи блюда/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями рассчитана. 5.4. Планируемая сумма реализации блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ	

		Показатель 6. Основные характеристики структуры составленного документа по выполнению работ.	исполнителями рассчитана. 6.1. Документ по планированию выполнения работ исполнителями оформлен в соответствии с установленной формой. 6.2. Документ по планированию выполнения работ исполнителями содержит все требуемые данные.	
ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.	Продукт деятельности (составленная документация по организации работ трудового коллектива - Табель учета рабочего времени и График выхода на работу)	Показатель 7. Основные характеристики составленного документа по учету рабочего времени трудового коллектива. Показатель 8. Основные характеристики составленного документа по организации работы трудового коллектива.	7.1. Документ по учету рабочего времени трудового коллектива составлен для структурного подразделения. 7.2. Документ по учету рабочего времени трудового коллектива составлен на основании штатного расписания предприятия. 7.3. Документ по учету рабочего времени трудового коллектива составлен в соответствии с заданным календарным сроком. 7.4. Необходимые расчеты в документе по учету рабочего времени трудового коллектива произведены. 7.5. Документ по учету рабочего времени трудового коллектива содержит все требуемые данные, сведения. 7.6. Документ по учету рабочего времени трудового коллектива оформлен в соответствии с установленной формой. 8.1. Документ по организации работы трудового коллектива составлен для структурного подразделения. 8.2. Документ по организации работы трудового коллектива составлен в	

			<p>соответствии с заданным календарным сроком.</p> <p>8.3. Необходимые расчеты в документе по организации работы трудового коллектива произведены.</p> <p>8.4. Документ по организации работы трудового коллектива содержит все требуемые данные, сведения.</p> <p>8.5. Документ по организации работы трудового коллектива оформлен в соответствии с установленной формой.</p>	
ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности.	Продукт деятельности (составленная инструкция по технике безопасности при работе на разном оборудовании)	Показатель 9. Основные характеристики составленного документа по показателям	<p>9.1 Инструкция по технике безопасности составлена в соответствии с установленной формой.</p> <p>9.2 Инструкции по организации рабочего места составлена в соответствии с установленной формой.</p>	
ПК 4.6. Организовывать подготовку мяса, рыбы и мяса птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и мяса птицы)	Показатель 10. Основные характеристики разработанного ассортимента сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы и мяса птицы.	<p>10.1. Полнота разработанного ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы и мяса птицы соответствует заданным условиям.</p> <p>10.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)</p>	Комплексный проект №1
		Показатель 11. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.	<p>11.1. Область применения прописана</p> <p>11.2. Требования к сырью прописаны</p> <p>11.3. Расчет рецептуры произведен</p> <p>11.4. Технологический процесс прописан</p> <p>11.5. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны</p> <p>11.6. Показатели качества продукции прописаны</p>	

			11.7. Пищевая ценность продукта рассчитана 11.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	
	<p>Продукт деятельности (приготовленный полуфабрикат из мяса, рыбы и мяса птицы).</p> <p>Процесс деятельности (процесс приготовления полуфабриката из мяса, рыбы и мяса птицы).</p>	Показатель 12. Параметры расчета пищевой ценности блюда	12.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. 12.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. 12.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано 12.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. 12.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны	
		Показатель 13. Характеристики приготовленного полуфабриката из мяса, рыбы и мяса птицы	13.1. Нарезка и формовка полуфабриката из мяса, рыбы и мяса птицы соответствует заданным требованиям. 13.2. Вес полуфабриката соответствует заданному значению. 13.3. Пласт мяса, рыбы и мяса птицы соответствует заданному значению. 13.4. Внешний вид готового полуфабриката соответствует заданным требованиям.	Комплексное практическое задание №1
		Показатель 14. Технология приготовления полуфабриката из мяса, рыбы и мяса птицы.	14.1. Последовательность выполнения технологии приготовления полуфабриката из мяса, рыбы и мяса птицы соответствует установленным требованиям. 14.2. Время выполнения приготовления полуфабриката из мяса, рыбы и мяса птицы соответствует заданному значению.	
ПК 4.7.	Продукт деятельности	Показатель 15. Основные	15.1. Полнота разработанного ассортимента	Комплексы

Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	(Разработанный комплект нормативно-технологической документации приготовления сложной холодной кулинарной продукции)	характеристики разработанного ассортимента сложной холодной кулинарной продукции.	сложной холодной кулинарной продукции. соответствует заданным требованиям. 15.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	й проект №1
		Показатель 16. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.	16.1. Область применения прописана 16.2. Требования к сырью прописаны 16.3. Расчет рецептуры произведен 16.4. Технологический процесс прописан 16.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны. 16.6. Показатели качества продукции прописаны 16.7. Пищевая ценность блюда рассчитана 16.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	
	Продукт деятельности (приготовленные сложной холодной кулинарной продукции).	Показатель 17. Характеристики приготовленных сложных холодных кулинарных продуктов.	17.1. Вес готового блюда соответствует заданному значению. 17.2. Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям 17.3. Цвет блюда соответствует заданным требованиям. 17.4. Запах блюда соответствует заданным требованиям. 17.5. Вкус блюда соответствует заданным требованиям. 17.6. Консистенция блюда соответствует заданным требованиям.	Практическое задание №2
Процесс деятельности (процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции).	Показатель 18. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	18.1. Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям. 18.2. Время приготовления блюда		

			соответствует заданному значению.	
		Показатель 19. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.	19.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. 19.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. 19.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
ПК 4.8. Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации приготовления сложной горячей кулинарной продукции)	Показатель 20. Основные характеристики разработанного ассортимента сложной горячей кулинарной продукции.	20.1. Полнота разработанного ассортимента приготовление сложной горячей кулинарной продукции соответствует заданным требованиям. 20.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Комплексный проект №1
		Показатель 21. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.	21.1. Область применения прописана 21.2. Требования к сырью прописаны 21.3. Расчет рецептуры произведен 21.4. Технологический процесс прописан 21.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны. 21.6. Показатели качества продукции прописаны 21.7. Пищевая ценность блюда рассчитана 21.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	
	Продукт деятельности (приготовленные сложной горячей	Показатель 22. Характеристики приготовленных сложных	22.1. Вес готового блюда соответствует заданному значению. 22.2. Внешний вид блюда соответствует	Практическое задание №3 Комплексное

	кулинарной продукции).	горячих кулинарных продуктов.	заданным требованиям 22.3. Цвет блюда соответствует заданным требованиям. 22.4. Запах блюда соответствует заданным требованиям. 22.5. Вкус блюда соответствует заданным требованиям. 22.6. Консистенция блюда соответствует заданным требованиям.	практическое задание №1
	Процесс деятельности (процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции).	Показатель 23. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	23.1. Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям. 23.2. Время приготовления блюда соответствует заданному значению.	
		Показатель 24. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.	24.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. 24.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. 24.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
ПК 4.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	Показатель 25. Основные характеристики разработанного ассортимента сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	25.1. Полнота разработанного ассортимента сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий соответствует заданным требованиям. 25.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Комплексный проект №1
		Показатель 26. Характеристики структуры и содержания	26.1. Область применения прописана 26.2. Требования к сырью прописаны 26.3. Расчет рецептуры произведен	

		разработанной технической документации.	26.4. Технологический процесс прописан 26.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны. 26.6. Показатели качества продукции прописаны 26.7. Пищевая ценность блюда рассчитана 26.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	
Продукт деятельности (приготовленные сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий).	Показатель 27. Характеристики приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.		27.1. Вес готового блюда соответствует заданному значению. 27.2. Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям 27.3. Цвет блюда соответствует заданным требованиям. 27.4. Запах блюда соответствует заданным требованиям. 27.5. Вкус блюда соответствует заданным требованиям. 27.6. Консистенция блюда соответствует заданным требованиям.	Практическое задание №4
Процесс деятельности (процесс приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий).	Показатель 28. Технология сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий		28.1. Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям. 28.2. Время приготовления блюда соответствует заданному значению.	
	Показатель 29. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий		29.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. 29.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. 29.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	

ПК 4.10. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов.	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	Показатель 30. Основные характеристики разработанного ассортимента сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	30.1. Полнота разработанного ассортимента сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий соответствует заданным требованиям. 30.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Комплексный проект №1
		Показатель 31. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.	31.1. Область применения прописана 31.2. Требования к сырью прописаны 31.3. Расчет рецептуры произведен 31.4. Технологический процесс прописан 31.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны. 31.6. Показатели качества продукции прописаны 31.7. Пищевая ценность блюда рассчитана 31.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	
	Продукт деятельности (приготовленные сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий).	Показатель 32. Характеристики приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	32.1. Вес готового блюда соответствует заданному значению. 32.2. Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям 32.3. Цвет блюда соответствует заданным требованиям. 32.4. Запах блюда соответствует заданным требованиям. 32.5. Вкус блюда соответствует заданным требованиям. 32.6. Консистенция блюда соответствует заданным требованиям.	Практическое задание №5
	Процесс деятельности	Показатель 33. Технология	33.1. Последовательность выполнения	

	(процесс приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий).	сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям. 33.2. Время приготовления блюда соответствует заданному значению.	
		Показатель 34. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	34.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. 34.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. 34.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
ПК 4.11. Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания.	Продукт деятельности (сервированный стол)	Показатель 35. Характеристики сервировки стола	35.1 Сервировка стола соответствует заданию. 35.2 Подготовленная посуда для сервировки. 35.3 Правильное расположение и правильно подобранные посуда и приборы при сервировки	Практическое задание № 6
	Процесс деятельности (процесс сервировки).	Показатель 36. Соблюдение последовательности операций	36.1 Последовательность операций соответствует требованиям. 36.2 Подготовка посуды для сервировки.	

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

ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.

ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.

ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.

ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности.

Задание:

Вам работаете техником-технологом на действующем предприятии общественного питания. Вам необходимо выполнить ряд заданий по организации работы структурного подразделения:

1. Для участия в планировании основных показателей производства вам следует проанализировать предприятие на соответствие его требованиям ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

На основании полученных результатов сформулируйте заключение о соответствии предприятия общественного питания заявленному типу и классу предприятия и дайте рекомендации по приведению предприятия в соответствие с ГОСТ Р 50762-2007. Оформите результаты в предложенном бланке (Приложение 1). Приложить копию титульного, первого и последнего листа Устава предприятия.

2. В целях планирования выполнения работ исполнителями вам следует разработать план – меню предприятия на день с учетом однодневного товарооборота 20 тысяч рублей по выпуску продукции собственного производства для конкретного структурного подразделения по предложенному бланку (Приложение 2).

3. В целях организации работ трудового коллектива вам следует составить таблиць учета рабочего времени производственного персонала горячего цеха за месяц в соответствии со штатным расписанием предприятия и составить график выхода на работу за месяц в предложенных бланках (Приложение 3 и 4). Приложить копию штатного расписания предприятия.

4. В целях проведения контроля и оценки результатов выполнения работ ваших сотрудников вам следует провести бракераж готового блюда на выбор из представленного плана – меню (из Задания 2) и заполнить таблиць бракеражного журнала. (Приложение 5).

5. На основании анализа плана - меню на день (из Задания 2) и технологических/технико–технологических карт к блюдам из плана-меню Вам следует заполнить таблиць расхода сырья для приготовления вторых блюд в

предложенном бланке (Приложение 6). Приложить технологические/технико–технологические карты к блюдам (готовые или разработанные самим).

6. В целях соблюдения техники безопасности ваших сотрудников вам следует провести текущий инструктаж по технике безопасности (Приложение 7). Приложить копию журнала инструкции и саму инструкцию.

Техническое задание на проектное задание (проект):

Тема проектного задания № 1:

Организация работы структурного подразделения на предприятии общественного питания _____

(наименование предприятия)

Цель проекта:

Реализация управленческих функций на конкретном предприятии общественного питания.

Требования к результатам выполнения проекта:

Результатами выполнения проекта выступают:

1) Проект, оформленный по установленным шаблонам документов, по завершению освоения профессионального модуля ПМ.04 Участие в организации технологического процесса

2) Презентация результатов выполнения проекта на защите проекта в процедуре квалификационной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 Участие в организации технологического процесса.

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

1. Мультимедийный проектор.
2. Флеш-карта или компакт-диск.
3. Бланки:
 - план – меню;
 - табель учета рабочего времени;
 - график выхода на работу за месяц;
 - таблица бракеражного журнала;
 - таблица расхода сырья для приготовления первых блюд;
 - технологическая карта;
 - технико – технологическая карта.
 - журнал текущего инструктажа.

Нормативно-справочная документация:

1. С. Ю, Мальгина, Ю. Н. Плешкова «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания», учебник, Москва Издательский центр "Академия", 2014.

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 избытием 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	Заключение о соответствии предприятия ГОСТ Р 50762-2007
Приложение 2	План – меню на день
Приложение 3	Табель учета рабочего времени производственного персонала горячего цеха за месяц в соответствии со штатным расписанием предприятия
Приложение 4	График выхода на работу за месяц
Приложение 5	Таблица бракеражного журнала
Приложение 6	Таблица расхода сырья для приготовления вторых блюд
Приложение 7	Журнал инструктажа

**Заключение
о соответствии предприятия ГОСТу Р 50762-2007 «Услуги общественного
питания. Классификация предприятий общественного питания»**

Наименование предприятия _____

Тип предприятия _____

Класс предприятия _____

№ п/п	Наименование требования	Содержание требования	Вывод о соответствии ГОСТу Р 50762-2007
1	Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятия	1. 1.1. 2. 2.1.	+/-
2	Требования к мебели, столовой посуде, приборам, белью		
3	Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту продукции		
4	Требования к методам обслуживания потребителей, к форменной одежде, обуви		

Заключение: *(соответствует/не соответствует)*

Рекомендации: (

Итого

Заведующий производством

(подпись)

(расшифровка подписи)

Приложение 3	Код
Форма по ОКУД	0301008
по ОКПО	

наименование организации

структурное подразделение

Номер документа	Дата составления	Отчетный период	
		с	по

ТАБЕЛЬ

УЧЕТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ

Номер по порядку	Фамилия, инициалы, должность (специальность, профессия)	Табельный номер	Отметки о явках и неявках на работу по числам месяца															Отработано за		Данные для начисления заработной платы по видам и направлениям затрат						Неявки по причинам												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	X	половина месяца (I, II)	месяц	код вида оплаты						код	дни (часы)	код	дни (часы)								
			16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			корреспондирующий счет																	
			дни		код вида оплаты	корреспондирующий счет	дни (часы)	код вида оплаты	корреспондирующий счет	дни (часы)	код	дни (часы)	код	дни (часы)	код	дни (часы)	код	дни (часы)	код	дни (часы)																		
1	2	3	4																		5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13						
1																		X																				
																					X																	
2																		X																				
																					X																	

Ответственное лицо

 должность личная подпись расшифровка подписи
 Руководитель структурного подразделения " " 20 ____ г.

 должность личная подпись расшифровка подписи
 Работник кадровой службы " " 20 ____ г.

 должность личная подпись расшифровка подписи

График выхода на работу за месяц

Ф.И.О.	Та б. №	Должн ость	на АПРЕЛЬ 2015 года																														итого
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
																																	0
																																	0
																																	0
																																	0
																																	0
																																	0
																																	0
																																	0
																																	0
																																	0
																																	0
																																	0
																																	0

Продолжительность рабочего времени
 Начало работы _____ Окончание _____
 Количество перерывов для отдыха и питания _____
 Продолжительность перерыва для отдыха и питания _____
 Количество работников _____

 должность руководителя _____
 структурного подразделения _____

_____ подпись _____
 _____ расшифровка подписи _____

Ознакомлены:

_____ фамилии, инициалы _____
 работников _____ (разборчиво) _____

_____ подпись _____
 _____ месяц прописью _____

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>					

Таблица расхода сырья для приготовления вторых блюд

№ п/п	Сырье, кулинарные полуфабрикаты	Наименование блюда		Наименование блюда		Наименование блюда (пк)		Итого
		Норма продукта на 1 порцию	Масса продукта, кг	Норма продукта на 1 порцию	Масса продукта, кг	Норма продукта на 1 порцию	Масса продукта, кг	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								
Всего, в натуральных единицах								

Комплексное практическое задание № 2

Задание для оценки сформированности ПК

ПК 4.6. Организовывать подготовку мяса, рыбы и мяса птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 4.7. Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 4.8. Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 4.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

ПК 4.10. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Задание:

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

1. Разработайте ассортимент сложной кулинарной продукции.
2. Составьте нормативно-технологическую документацию на выбранные Вами блюда из разработанного ассортимента.
3. Обоснуйте выход блюд по весу нетто.

Условия подготовки и защиты проектного задания:

Тема проектного задания:

Разработка ассортимента сложной кулинарной продукции и составление нормативно-технологической документации.

Цель проекта:

Разработать ассортимент сложной кулинарной продукции 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 кулинарной продукции.
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.

Проектное задание предусматривает процедуру защиты в виде презентации.

Требования к месту выполнения проектного задания (при необходимости):

2. Проектное задание выдается студенту перед выходом на производственную практику и выполняется в течение времени, отведенного на 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):

4. Мультимедийный проектор.
5. 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.
3. Унифицированные формы первичной учетной документации по учету операций в общественном питании.

Требования к процессу защиты проектного задания:

3. Защита проекта производится на квалификационном экзамене по профессиональному модулю в присутствии аттестационно - квалификационной комиссии.
4. 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:

6. *Оформление титульного слайда.*
7. *Оформления слайда- содержания.* Этот слайд должен содержать план доклада, причем каждый пункт плана это гиперссылка на какой слайд по данной теме.
8. *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.
9. *Текстовый материал* на слайде следует подавать порционно, в той последовательности, в какой предусмотрено сценарием.
10. *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:

4. Презентация проекта 5-7 мин.
5. Ответы на вопросы 2-3 мин
6. Обсуждение результатов проекта 2-3 мин

КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1

Задание для оценки сформированности ПК

ПК 4.6. Организовывать подготовку мяса, рыбы и мяса птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 4.8. Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Задание:

Вы работаете поваром в мясо – рыбном цехе. Вам необходимо:

1. Приготовить полуфабрикат для сложной кулинарной продукции в соответствии с нормативно – технологической документацией «Окорочок куриный фаршированный».
2. Приготовить блюдо «Окорочок куриный фаршированный, жареный».
3. Приготовить суп-крем грибной из шампиньонов.

Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Комплексное практическое задание №1

Окорочок куриный	кг	0,2
Шампиньоны	кг	0,08
Лук репчатый	кг	0,06
Масло растительное	кг	0,04
Соль	кг	0,002
Перец черный молотый	кг	0,00003
Масло растительное (для смазки)	кг	0,005
Зелень (петрушка, укроп)	кг	0,004
Проточная вода для мытья сырья		

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

1. Холодильник бытовой « Мир»	шт	1
2. Весы электронные	шт	1
3. Мешок для мусора	шт	1
4. Электрическая плита ПЭСМ 4	шт	1
5. Разделочная доска с маркировкой «ПС»	шт	1
6. Нож средний поварской тройки с маркировкой «ПС»	шт	1
7. Доска разделочная с маркировкой КС	шт	1
8. Сковорода диаметр 18 см	шт	2
9. Нож с маркировкой КС	шт	1
10. Емкость для перемешивания фарша	шт	1
11. Тарелки вспомогательные	шт	3
12. Авторучка	шт	1
13. Лист А4	шт	1
14. Жарочный шкаф или пароконвектомат	шт	1

15. Противень или гастроемкость	шт	1
16. Тарелка для подачи диаметром 28 см	шт	1
17. Технологическая карта приготовления блюда «Окорочок куриный фаршированный жаренный»	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:

На комплексное практическое задание № 1 - 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 1. Техничко - технологическая карта № 1 «Окорочок куриный фаршированный жаренный»

Приложение 2. Техничко - технологическая карта № 2 «Суп-крем грибной»

Приложение 3. Техничко - технологическая карта № 3 «Соте из овощей»

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГАПОУ «НГТК»
 _____ В.М. Земалиндинова

ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

<u>Наименование блюда (изделия):</u>	<u>«Окорочок куриный фаршированный жареный»</u>
<u>Область применения:</u>	<u>Лаборатория ГАПОУ «НГТК»</u>
<u>Перечень сырья:</u>	<u>окорочок куриный, шампиньоны свежие, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный молотый, зелень</u>
<u>Требования к качеству сырья:</u>	<u>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</u>

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
Соль	2	2	20	20
Перец черный молотый	0,03	0,03	0,3	0,3
<i>Масса полуфабриката</i>		200		2000
Масло растительное	5	5	50	50
<i>Масса окорочка жареного</i>		160		1600
Зелень	4	3	40	30
Выход готовой продукции	-	160/3	-	1600/30

* 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. Подготовленный полуфабрикат укладывают на смазанный жиром противень или гастроемкость и жарят в жарочном шкафу при температуре 180-200С, до образования на поверхности румяной золотистой корочки в течение 15-20 мин.

Фарш: куриное мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку.

При отпуске оформляют зеленью.

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

<u>Внешний вид:</u>	форма куриного окорочка, кожа без трещин, на поверхности румяная золотистая корочка
<u>Цвет:</u>	светло – серый.
<u>Вкус:</u>	в меру соленый
<u>Запах:</u>	без посторонних запахов
<u>Консистенция:</u>	сочная, мягкая

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.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГАПОУ «НГТК»
 _____ В.М. Земалиндинова

ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

<u>Наименование блюда (изделия):</u>	<u>«Суп-крем из шампиньонов»</u>
<u>Область применения:</u>	<u>Лаборатория ГАПОУ «НГТК»</u>
<u>Перечень сырья:</u>	<u>шампиньоны свежие, лук репчатый, сливки 33%, масло растительное, соль, перец черный молотый, зелень</u>
<u>Требования к качеству сырья:</u>	<i>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</i>

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Шампиньоны свежие	100	61/25**	800	610/240*
Лук репчатый	60	50/25**	600	500/250*
Масло растительное	40	40	400	400
Соль	2	2	20	20
Перец черный молотый	0,03	0,03	0,3	0,3
<i>Масса полуфабриката</i>		<i>200</i>		<i>2000</i>
Масло растительное	5	5	50	50
<i>Масса окорочка жареного</i>		<i>160</i>		<i>1600</i>
Зелень	4	3	40	30
Выход готовой продукции	-	250	-	2,5

* 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. Подготовленный полуфабрикат укладывают на смазанный жиром противень или гастроемкость и жарят в жарочном шкафу при температуре 180-200С, до образования на поверхности румяной золотистой корочки в течение 15-20 мин.

Фарш: куриное мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку.

При отпуске оформляют зеленью.

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 трещин, на поверхности румяная золотистая корочка
Цвет: светло – серый.
Вкус: в меру соленый
Запах: без посторонних запахов
Консистенция: сочная, мягкая

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.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАОУ СПО НГГТК

_____ В.М. Земалиндинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

На овощи соте

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **на овощи соте**, вырабатываемое ГАОУ СПО НГГТК.

2. Рецепттура

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах	
	Брутто	Нетто
Цукини	110	100
Баклажаны	120	100
помидоры	100	100
Соус терияки	50	50
Соль	3	3
Выход	-	300

3.

Технологический процесс

Обработанные овощи посолить, замариновать в соусе терияки и жарить на гриле. Подавать к мясу, овощи можно подкоптить.

4. Оформление, подача, реализация и хранение

4.1. При отпуске подают с мясом

4.2. Температура подачи 65 °С.

4.3. Хранят не более – 10 мин.

5. Показатели качества

Органолептические показатели:

Внешний вид – на поверхности румяная золотистая корочка.

Консистенция – сочная.

Цвет – соответствует продуктам, входящим в рецептуру.

Вкус – в меру соленый.

Запах – соответствует продуктам, входящим в рецептуру.

Ответственные разработчики

М.П. Елисеева

Е.В. Иванова

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 2

Задание для оценки сформированности ПК

ПК 4.7. Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Задание:

Вы работаете поваром в холодном цехе. Вам необходимо:

1. Приготовить холодное блюдо для сложной кулинарной продукции в соответствии с нормативно – технологической документацией «Салат цезарь».

Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Комплексное практическое задание №1

Помидоры черри	грамм	30
Хлеб пшеничный	грамм	40
Салат айсберг	грамм	70
Куриное филе	грамм	80
Сыр пармезан	грамм	10
Яйцо перепелиное	грамм	20
Майонез	грамм	20
Чеснок	грамм	5

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

1. Холодильник бытовой « Мир»	шт	1
2. Весы электронные	шт	1
3. Мешок для мусора	шт	1
4. Электрическая плита ПЭСМ 4	шт	1
5. Разделочная доска с маркировкой «ПС»	шт	1
6. Нож средний поварской тройки с маркировкой «ПС»	шт	1
7. Доска разделочная с маркировкой КС		
8. Доска разделочная с маркировкой ОС	шт	1
9. Сковорода диаметр 18 см	шт	2
10. Нож с маркировкой ОС	шт	1
11. Емкость для перемешивания фарша	шт	1
12. Тарелки вспомогательные	шт	3
13. Авторучка	шт	1
14. Лист А4	шт	1
15. Жарочный шкаф или пароконвектомат	шт	1
16. Противень или гастроемкость	шт	1
17. Тарелка для подачи диаметром 28 см	шт	1
17. Техничко технологическая карта приготовления блюда«Салат цезарь»	шт	1

Нормативно-справочная документация:

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

Нормы времени на одного кандидата:

Основное:

На комплексное практическое задание № 1 - 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. Техничко - технологическая карта № 3 «Салат цезарь»

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на блюдо «Салат Цезарь»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «салат Цезарь»

2. Рецепт

Наименование продуктов	Норма закладки продуктов, в граммах, 1 порция		Норма закладки продуктов, в граммах, 10 порций, брутто, кг
	Брутто	Нетто	
Хлеб пшеничный	40	30	0,4
Помидор черри	30	25	0,3
Салат айсберг	70	60	0,7
Курица	80	50	0,8
Пармезан	10	10	0,1
Яйцо	½ шт	20	5шт
Майонез	20	20	0,2
Чеснок	1 зубчик	5	0,05
Выход	-	220	

3. Технологический процесс

Предварительно подготовленные продукты нарезают при помощи нарезают произвольно. Хлеб высушивают, курицу обжаривают, яйцо отваривают, нарезают, пармезан натирают.

4. Оформление, подача

При отпуске выкладывают на порционную тарелку и оформляют.

5. Показатели качества

Органолептические показатели:

Внешний вид – компоненты с сохранившейся формой нарезки, уложены на тарелку.

Консистенция – неоднородная.

Цвет – соответствует продуктам, входящим в рецептуру.

Вкус – свойственный.

Запах – соответствует продуктам, входящим в рецептуру.

Ответственные разработчики

Иванова Е.В.
Елисеева М.П.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 3

Задание для оценки сформированности ПК

ПК 4.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

Задание:

Вы работаете поваром в кондитерском цехе. Вам необходимо:

1. Приготовить пирожное медовое для сложной кулинарной продукции в соответствии с нормативно – технологической документацией «Пирожное медовое».

Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Практическое задание №5

Маргарин	грамм	0,020
Яйцо	штук	½ шт
Мед	грамм	6
Сахар	грамм	32
Мука	грамм	95
Сода пищевая	грамм	0,01
Сливки 33%	грамм	50

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

1. Холодильник бытовой « Мир»	шт	1
2. Весы электронные	шт	1
3. Мешок для мусора	шт	1
4. Электрическая плита ПЭСМ 4	шт	1
5. Разделочная доска с маркировкой «ПС»	шт	1
6. Нож средний поварской тройки с маркировкой «ПС»	шт	1
7. Доска разделочная с маркировкой КС		
8. Доска разделочная с маркировкой ОС	шт	1
9. Сковорода диаметр 18 см	шт	2
10. Нож с маркировкой ОС	шт	1
11. Емкость для перемешивания фарша	шт	1
12. Тарелки вспомогательные	шт	3
13. Авторучка	шт	1
14. Лист А4	шт	1
15. Жарочный шкаф или пароконвектомат	шт	1
16. Противень или гастроемкость	шт	1
17. Тарелка для подачи диаметром 28 см	шт	1
17. Техничко технологическая карта приготовления блюда«Салат цезарь»	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:

На комплексное практическое задание № 1 - 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 5. Техничко - технологическая карта № 1 «Пирожное медовое»

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
На пирожное медовое

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на торт медовый, вырабатываемое ГАОУ «НГТК».

2. Рецепт

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах	
	Брутто	Нетто
Маргарин	0,020	0,020
Яйцо	½ шт	½ шт
Мед	6	6
Сахар	32	32
Мука	95	95
Сода пищевая	0,01	0,01
<i>Для крема</i>		
Сливки 33%	50	50
Сгущенка	15	15
Выход	-	150

3. Технологический процесс

Яйца соединяют с сахаром, размягченным маргарином, медом, все прогревают на водяной бане, вводят соду и муку, заваривают тесто. Готовое тесто разделяют на шарики одинаковой массы, раскатывают толщиной 1 мм, выпекают при температуре 230С в течение 5 мин. Готовые коржи обрезают по размеру, охлаждают, промазывают сливочным кремом.

4. Оформление, подача, реализация и хранение

- 4.1. При отпуске подают целиком или нарезав на порции.
- 4.2. Температура подачи не выше 15 °С.
- 4.3. Хранят не более – 60мин.

5. Показатели качества

Органолептические показатели:

Внешний вид – торт круглый.

Консистенция – мягкая.

Цвет – кремовый.

Вкус – сладкий.

Запах – меда.

Ответственные разработчики

М.П. Елисева
Е.В. Иванова

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 3

Задание для оценки сформированности ПК

ПК 4.10. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Задание:

Вы работаете поваром в кондитерском цехе. Вам необходимо:

1. Приготовить десерт для сложной кулинарной продукции в соответствии с нормативно – технологической документацией «Крем-брюле».

Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Практическое задание №6

сливки 33-35%	грамм	180
Яйца (желтки)	штук	2 шт
Сахар	грамм	40
Ванилин	грамм	0,1
сливки 33-35%	грамм	180
Яйца (желтки)	штук	2 шт
Сахар	грамм	40
Ванилин	грамм	0,1

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

1. Холодильник бытовой « Мир»	шт	1
2. Весы электронные	шт	1
3. Мешок для мусора	шт	1
4. Электрическая плита ПЭСМ 4	шт	1
5. Разделочная доска с маркировкой «ПС»	шт	1
6. Нож средний поварской тройки с маркировкой «ПС»	шт	1
7. Доска разделочная с маркировкой КС		
8. Доска разделочная с маркировкой ОС	шт	1
9. Сковорода диаметр 18 см	шт	2
10. Нож с маркировкой ОС	шт	1
11. Емкость для перемешивания фарша	шт	1
12. Тарелки вспомогательные	шт	3
13. Авторучка	шт	1
14. Лист А4	шт	1
15. Жарочный шкаф или пароконвектомат	шт	1
16. Противень или гастроемкость	шт	1
17. Тарелка для подачи диаметром 28 см	шт	1
17. Техничко технологическая карта приготовления блюда«Салат цезарь»	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:

На комплексное практическое задание № 1 - 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 6. Техничко - технологическая карта № 1 «Крем-брюле»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАОУ «НГТК»

_____ В.М. Земалиндинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА На крем -брюле

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на крем - брюле, вырабатываемое ГАОУ СПО НГТК.

2. Рецепттура

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах	
	Брутто	Нетто
сливки 33-35%	180	180
Яйца (желтки)	2 шт	2 шт
Сахар	40	40
Ванилин	0,1	0,1
Выход	-	200

3. Технологический процесс

Вскипятить воду. Духовку разогреть до 170 градусов (режим обдув или подогрев снизу). Сливки довести до кипения, снять с огня. Тем временем смешать сахар с желтками (не взбивать сильно, чтобы не было пузырьков воздуха). Постепенно влить горячие сливки, все время быстро мешая (в процессе смесь слегка загустеет). Залить смесь в форму, поставить на глубокий поддон, в который залить кипятком с тем, чтобы вода доходила где-то до середины формы с будущим крем-брюле. Поставить в духовку на 35-40 минут. Остудить и охладить. Перед подачей посыпать сахаром, который быстро расплавить при помощи газовой горелки.

4. Оформление, подача, реализация и хранение

- 4.1. При отпуске подают в формах в которых запекали.
- 4.2. Температура подачи не выше 15 °С.
- 4.3. Хранят не более – 30мин.

5. Показатели качества

Органолептические показатели:

Внешний вид – на поверхности карамелизованный сахар.

Консистенция – однородная.

Цвет – кремовый.

Вкус – сладкий.

Запах – карамели.

Ответственные разработчики

М.П. Елисеева
Е.В. Иванова

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 4

Задание для оценки сформированности ПК

ПК 4.11. Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания.

Задание:

Вы работаете официантом в зале ресторана. Вам необходимо:
Произвести предварительную сервировку стола для фуршета.

Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Практическое задание №7

Стол	шт	3
Скатерть	шт	3
Фужеры (комплекты)	шт	5
Столовые приборы комплект	шт	5
Столовая посуда комплект	шт	5
Этажерки	шт	5
Салфетки	шт	5
Декор	шт	5

Нормы времени на одного кандидата:

Основное:

На комплексное практическое задание № 4 - 50 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: Демонстрационный зал.

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

1. Получить задание от преподавателя/руководителя проекта и изучить техническое задание на проектное задание (проект).
2. Для выполнения проектного задания Вы можете использовать данные предприятия, на котором проходили производственную практику в рамках освоения ПМ 04 Участие в организации технологического процесса.
3. Оформить все требуемые документы проекта.
4. Подготовить краткий доклад по представленному проекту.
5. Прибыв на квалификационный экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационно-квалификационной комиссии.
6. Сдать проектное задание председателю аттестационно-квалификационной комиссии.
7. Подготовиться к устному выступлению (компьютерной презентации)
8. Приступить к защите проектного задания (по вызову секретаря аттестационно-квалификационной комиссии)
9. Соблюдать регламент выступления.
10. Ответить на заданные вопросы членами аттестационно-квалификационной комиссии по проекту.

4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-КЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Проектное задание (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 2.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.1.
Документ 3.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.2.
Документ 4.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.3.
Документ 5.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.4.
Документ 6.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.5.
Документ 7.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.1.
Документ 8.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.2.
Документ 9.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.3.
Документ 10.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.4.
Документ 11.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.5.
Документ 12.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.6, 4.8
Документ 13.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.7
Документ 14.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.9
Документ 15.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.10
Документ 16.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 4.11
Документ 17.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.6,4.8
Документ 18.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.7
Документ 19.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.9
Документ 20.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.10
Документ 21.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 4.11
Документ 22.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности
Документ 23.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.
Документ 24.	Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Проектное задание (из Экзаменационного пакета кандидата)

Инструментарий оценки проектного задания

Критерии оценки показателей сформированности

ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 1. Параметры проведенного анализа данных о предприятии общественного питания		4
1.1.	Перечень требований ГОСТ Р 50762-2007 определен в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания. Перечень требований ГОСТ Р 50762-2007 не определен в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания.	1 0
1.2.	Выводы о соответствии содержания требований ГОСТ Р 50762-2007 определены Выводы о соответствии содержания требований ГОСТ Р 50762-2007 не определены	1 0
1.3	Заключение о соответствии предприятия общественного питания требованиям ГОСТ Р 50762-2007 сформулировано. Заключение о соответствии предприятия общественного питания требованиям ГОСТ Р 50762-2007 не сформулировано.	1 0
1.4	Рекомендации по приведению предприятия общественного питания в соответствие с требованиями ГОСТ Р 50762-2007 сформулированы. Рекомендации по приведению предприятия общественного питания в соответствие с требованиями ГОСТ Р 50762-2007 не сформулированы.	1 0
Показатель 2. Характеристики составленного документа на основе проведенного анализа данных о предприятии общественного питания		9
2.1.	Содержание документа по планированию основных показателей производства соответствует результатам проведенного анализа данных о предприятии общественного питания. Содержание документа по планированию основных показателей производства не соответствует результатам проведенного анализа данных о предприятии общественного питания.	3 0
2.2.	Документ по планированию основных показателей производства содержит все требуемые данные, сведения. Документ по планированию основных показателей производства не содержит все требуемые данные, сведения	3 0
2.3.	Структура документа по планированию основных показателей производства соответствует заданным условиям. Структура документа по планированию основных показателей производства не соответствует заданным условиям.	3 0

Защита проекта в части ПК 6.1.		
Подтверждение авторства проектных результатов		4
1.	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
ИТОГО по ПК 4.1.		17

Критерии оценки показателей сформированности

ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 3. Основные характеристики содержания составленного документа по выполнению работ исполнителями.		12
3.1.	Планируемый ассортимент блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями прописан. Прописан, полностью прописан частично Не прописан	3 1 0
3.2.	Планируемое количество блюд/ продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями определено. Определено, полностью определено частично Не определено	3 1 0
3.3.	Планируемая цена продажи блюда/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями рассчитана. Рассчитана, полностью Рассчитана частично Не рассчитана	3 1 0
3.4.	Планируемая сумма реализации блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями рассчитана. Рассчитана, полностью Рассчитана частично Не рассчитана	3 1 0
Показатель 4. Основные характеристики структуры составленного документа по выполнению работ.		6
4.1.	Документ по планированию выполнения работ исполнителями оформлен в соответствии с установленной формой. Да, оформлен Оформлен частично Нет, оформлен	3 1 0
4.2.	Документ по планированию выполнения работ исполнителями содержит все требуемые данные, сведения. Да, содержит Содержит частично Нет, не содержит	3 1 0
Защита проекта в части ПК 6.2.		
Подтверждение авторства проектных результатов		4
1.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	1 1 1 1

ИТОГО по ПК 4.2.	22
-------------------------	-----------

Критерии оценки показателей сформированности

ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 5. Основные характеристики составленного документа по учету рабочего времени трудового коллектива		18
5.1.	Документ по учету рабочего времени трудового коллектива составлен для структурного подразделения. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	 3 1 0
5.2.	Документ по учету рабочего времени трудового коллектива составлен на основании штатного расписания предприятия. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	 3 1 0
5.3	Документ по учету рабочего времени трудового коллектива составлен в соответствии с заданным календарным сроком. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	 3 1 0
5.4	Необходимые расчеты в документе по учету рабочего времени трудового коллектива произведены. Да, произведены Нет, не произведены	 3 0
5.5.	Документ по учету рабочего времени трудового коллектива содержит все требуемые данные, сведения. Да, содержит Содержит частично Нет, не содержит	 3 1 0
5.6.	Документ по учету рабочего времени трудового коллектива оформлен в соответствии с установленной формой. Да, оформлен Оформлен частично Нет, не оформлен	 3 1 0
Показатель 6. Основные характеристики составленного документа по организации работы трудового коллектива.		15
6.1.	Документ по организации работы трудового коллектива составлен для структурного подразделения. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	 3 1 0
6.2.	Документ по организации работы трудового коллектива составлен в соответствии с заданным календарным сроком. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	 3 1 0

6.3.	Необходимые расчеты в документе по организации работы трудового коллектива произведены.	Да, произведены Нет, не произведены	3 0
6.4.	Документ по организации работы трудового коллектива содержит все требуемые данные, сведения.	Да, содержит Содержит частично Нет, не содержит	3 1 0
6.5.	Документ по организации работы трудового коллектива оформлен в соответствии с установленной формой.	Да, оформлен Оформлен частично Нет, не оформлен	3 1 0
Защита проекта в части ПК 6.3.			
Подтверждение авторства проектных результатов			4
1.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале		1 1 1 1
ИТОГО по ПК 4.4			37

Критерии оценки показателей сформированности
ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 7. Параметры проведенного контроля и оценки результатов выполнения работ исполнителями		4
7.1.	Основные характеристики приготовленного блюда определены. Основные характеристики приготовленного блюда не определены.	1 0
7.2.	Характеристика приготовленного блюда по органолептическим показателям представлена. Характеристика приготовленного блюда по органолептическим показателям не представлена.	1 0
7.3.	Оценочные заключения по приготовленному блюду даны. Оценочные заключения по приготовленному блюду не даны.	1 0
7.4.	Вывод о разрешении на реализацию сформулирован Вывод о разрешении на реализацию сформулирован	1 0
Показатель 8. Основные характеристики составленного документа по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями.		9
8.1.	Документ по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями содержит все требуемые данные. Да, содержит Содержит частично Нет, не содержит	3 1 0
8.2.	Формулировки представленных в документе данных соответствуют нормативно-технологической документации Да, соответствуют Нет, не соответствуют	3 0
8.3.	Документ по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями оформлен в соответствии с установленной формой. Да, оформлен Нет, не оформлен	3 0
Защита проекта в части 6.4.		
Подтверждение авторства проектных результатов		4
1.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	1 1 1 1
ИТОГО по ПК 6.4.		17

Критерии оценки показателей сформированности

ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 9. Параметры проведенного анализа данных планирующей и технологической документации		12
9.1.	Перечень блюд соответствует планируемому ассортименту блюд/продукции (из составленного плана-меню).	3
	Перечень блюд не соответствует планируемому ассортименту блюд/продукции (из составленного плана-меню).	0
9.2.	Наименования сырья соответствует технологической/технико-технологической карте.	3
	Наименования сырья не соответствует технологической/технико-технологической карте.	0
9.3.	Норма продукта на 1 порцию соответствует технологической/технико-технологической карте	3
	Норма продукта на 1 порцию не соответствует технологической/технико-технологической карте	0
9.4.	Масса продукта соответствует количеству порций (из составленного плана-меню).	3
	Масса продукта не соответствует количеству порций (из составленного плана-меню).	0
Показатель 10. Основные характеристики составленного учетно-отчетного документа		6
10.1	Учетно-отчетный документ содержит все требуемые данные.	
	Да, содержит	3
	Содержит частично	1
	Нет, не содержит	0
10.2	Учетно-отчетный документ оформлен в соответствии с установленной формой.	
	Да, оформлен	3
	Нет, не оформлен	0
Защита проекта в части ПК 6.5.		
Подтверждение авторства проектных результатов		4
1.	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
ИТОГО по ПК 6.5.		22

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта							Защита проекта			Заключение о сформированности ПК 4.1.
		1.1. Перечень требований ГОСТ Р 50762-2007 определен в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания.	1.2. Выводы о соответствии содержания требований ГОСТ Р 50762-2007 определены	1.3. Заключение о соответствии предприятия общественного питания требованиям ГОСТ Р 50762-2007 сформулировано.	1.4. Рекомендации по приведению предприятия общественного питания в соответствие с требованиями ГОСТ Р 50762-2007	2.1. Содержание документа соответствует результатам проведенного анализа данных о предприятии общественного питания.	2.2. Документ содержит все требуемые данные, сведения.	2.3. Структура документа соответствует заданным условиям.				
Максимальное количество баллов		1	1	1	1	3	3	3	4	17		сформирована

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта						Защита проекта	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 4.2.
		Критерий 3.1.	Критерий 3.2	Критерий 3.3.	Критерий 3.4.	Критерий 4.1	Критерий 4.2.	Подтверждение авторства проектных результатов			
Максимальное количество баллов		3	3	3	3	3	3	4	22		сформирована

Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта											Защита проекта	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 4.4.
		Критерий 5.1.	Критерий 5.2	Критерий 5.3	Критерий 5.4.	Критерий 5.5.	Критерий 5.6.	Критерий 6.1.	Критерий 6.2.	Критерий 6.3.	Критерий.6.4.	Критерий 6.5.	Подтверждение авторства проектных результатов			
Максимальное количество баллов		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	37		сформирована

Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности.

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта						Защита проекта	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 4.5
		Критерий 7.1.	Критерий 7.2.	Критерий 7.3.	Критерий 7.4.	Критерий 8.1.	Критерий 8.2.	Критерий 8.3.			
Максимальное количество баллов		1	1	1	1	3	3	3	4	17	сформирована

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта					Защита проекта			
		9.1.1. Перечень блюд соответствует планируемому ассортименту блюд/продукции (из составленного плана-меню).	9.2. Наименования сырья соответствует технологической/технично-технологической карте.	9.3. Норма продукта на 1 порцию соответствует технологической/технично-технологической карте	9.4. Масса продукта соответствует количеству порций (из составленного плана-меню).	10.1. Учетно-отчетный документ содержит все требуемые данные.				
	Максимальное количество баллов	3	3	3	3	3	4	22		сформирована
1.										
2.										
3.										
4.										

Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ
КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1
"Окорочок куриный, фаршированный, жаренный"
«Суп-крем из шампиньонов»**

Критерии оценки показателей сформированности

ПК 4.6. Организовывать подготовку мяса, рыбы и мяса птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 4.8. Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

«Окорочок фаршированный» «Суп-крем из шампиньонов»

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		
1.1.	Подготовка рабочего места для приготовления блюд выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке рабочего места для приготовления блюд,	0
1.2.	Подготовка оборудования для приготовления блюд выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке оборудования для приготовления блюд	0
1.3.	Подготовка сырья для приготовления блюд выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке сырья для приготовления блюд	0
1.4.	Подготовка исходных материалов для приготовления горячих блюд, выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями	1
	Имеются нарушения в подготовке исходных материалов для приготовления супов сложного ассортимента.	0
ИТОГО		4 балла
Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		
2.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий соблюдены при подготовке: - рабочего места, - оборудования, - сырья, - исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
2.2.	Правила электробезопасности соблюдены при подготовке: -рабочего места, -оборудования, -сырья, -исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
ИТОГО		4 балла

Показатель 12. Характеристики приготовленных и оформленных сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.		
12.1.	Внешний вид приготовленных сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует заданным условиям.	0
12.2.	Цвет приготовленных сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленных сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует заданным условиям.	0
12.3.	Запах приготовленных сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленных сложных с блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует заданным условиям.	0
12.4.	Вкус приготовленных сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленных сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует заданным условиям.	0
12.5.	Консистенция приготовленных сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленных сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует заданным условиям.	0
12.6.	Вес приготовленных сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленных сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует заданному значению.	0
12.7.	Температура подачи приготовленных сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленных сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует установленным требованиям.	0
ИТОГО		21 балл
Показатель 13. Параметры приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий		
13.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует установленным требованиям.	0
13.2.	Время приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соответствует заданному значению.	3
	Время приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соответствует заданному значению.	0
13.3.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	3
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	0
ИТОГО		9 баллов

Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий		
14.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий используются в соответствии с установленными требованиями.	3
	Инвентарь и оборудование при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий используются в не соответствии с установленными требованиями	0
14.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соблюдены.	3
	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соблюдены.	0
14.3.	Правила электробезопасности при приготовлении сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий соблюдены.	3
	Правила электробезопасности при приготовлении сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий не соблюдены.	0
ИТОГО		9 баллов
Показатель 22. Характеристики оформленных простых вторых блюд		
22.1.	Сервировка и оформление приготовленных сложных соусов соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленных сложных соусов не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
22.2.	Хранение сложных соусов выполнено в соответствии с установленными требованиями.	3
	Хранение сложных соусов выполнено не в соответствии с установленными требованиями.	0
ИТОГО		6 баллов
Показатель 23. Параметры упаковки, маркировки и продажи		
23.1	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	1
	Выбор упаковки не соответствует виду продукции.	0
23.2	Последовательность операций при упаковке и продажи.	3
	Последовательность операций при упаковке и продажи не соответствуют требованиям	0
23.3	Наличие маркировки в соответствии с требованиями.	1
	Маркировка не соответствует с требованиями.	0
ИТОГО		5 баллов
ВСЕГО		58 баллов

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1
"Салат цезарь»**

Критерии оценки показателей сформированности

ПК 4.7. Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		
1.1.	Подготовка рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0
1.2.	Подготовка оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0
1.3.	Подготовка сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0
1.4.	Подготовка исходных материалов для приготовления горячей сложной холодной кулинарной продукции, выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями	1
	Имеются нарушения в подготовке исходных материалов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0
ИТОГО		4 балла
Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		
2.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции соблюдены при подготовке: - рабочего места, - оборудования, - сырья, - исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
2.2.	Правила электробезопасности соблюдены при подготовке: -рабочего места, -оборудования,	2

	-сырья, -исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	
	ИТОГО	4 балла
Показатель 12. Характеристики приготовленных и оформленных сложной холодной кулинарной продукции		
12.1.	Внешний вид приготовленных сложной холодной кулинарной продукции соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных сложной холодной кулинарной продукции не соответствует заданным условиям.	0
12.2.	Цвет приготовленных сложной холодной кулинарной продукции соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленных сложной холодной кулинарной продукции не соответствует заданным условиям.	0
12.3.	Запах приготовленных сложной холодной кулинарной продукции соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленных сложной холодной кулинарной продукции не соответствует заданным условиям.	0
12.4.	Вкус приготовленных сложной холодной кулинарной продукции соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленных сложной холодной кулинарной продукции не соответствует заданным условиям.	0
12.5.	Консистенция сложной холодной кулинарной продукции соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленных сложной холодной кулинарной продукции не соответствует заданным условиям.	0
12.6.	Вес приготовленных сложной холодной кулинарной продукции соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленных сложной холодной кулинарной продукции не соответствует заданному значению.	0
12.7.	Температура подачи приготовленных сложной холодной кулинарной продукции соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленных сложной холодной кулинарной продукции не соответствует установленным требованиям.	0
	ИТОГО	21 балл
Показатель 13. Параметры приготовления сложной холодной кулинарной продукции		
13.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции не соответствует установленным требованиям.	0
13.2.	Время приготовления сложной холодной кулинарной продукции соответствует заданному значению.	3
	Время приготовления сложной холодной кулинарной продукции не соответствует заданному значению.	0
13.3.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	3
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена не в	0

	соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	
	ИТОГО	9 баллов
Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции		
14.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции используются в соответствии с установленными требованиями.	3
	Инвентарь и оборудование при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции используются в не соответствии с установленными требованиями	0
14.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции соблюдены.	3
	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции не соблюдены.	0
14.3.	Правила электробезопасности при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции соблюдены.	3
	Правила электробезопасности при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции не соблюдены.	0
	ИТОГО	9 баллов
Показатель 22. Характеристики оформленных сложной холодной кулинарной продукции		
22.1.	Сервировка и оформление приготовленных сложной холодной кулинарной продукции соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленных сложной холодной кулинарной продукции не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
22.2.	Хранение сложной холодной кулинарной продукции выполнено в соответствии с установленными требованиями.	3
	Хранение сложной холодной кулинарной продукции выполнено не в соответствии с установленными требованиями.	0
	ИТОГО	6 баллов
Показатель 23. Параметры упаковки, маркировки и продажи		
23.1	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	1
	Выбор упаковки не соответствует виду продукции.	0
23.2	Последовательность операций при упаковке и продажи.	3
	Последовательность операций при упаковке и продажи не соответствуют требованиям	0
23.3	Наличие маркировки в соответствии с требованиями.	1
	Маркировка не соответствует с требованиями.	0
	ИТОГО	5 баллов
	ВСЕГО	58 баллов

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 3
«Пирожное медовое»**

Критерии оценки показателей сформированности

ПК 4.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий		
1.1.	Подготовка рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	0
1.2.	Подготовка оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	0
1.3.	Подготовка сырья для приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке сырья для приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	0
1.4.	Подготовка исходных материалов для приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями	1
	Имеются нарушения в подготовке исходных материалов для приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	0
ИТОГО		4 балла
Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий		
2.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий соблюдены при подготовке: - рабочего места, - оборудования, - сырья, - исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
2.2.	Правила электробезопасности соблюдены при подготовке: -рабочего места, -оборудования, -сырья,	2

	-исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	
	ИТОГО	4 балла
Показатель 12. Характеристики приготовленных и оформленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий		
12.1.	Внешний вид приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий не соответствует заданным условиям.	0
12.2.	Цвет приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий не соответствует заданным условиям.	0
12.3.	Запах приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий не соответствует заданным условиям.	0
12.4.	Вкус приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий не соответствует заданным условиям.	0
12.5.	Консистенция сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий не соответствует заданным условиям.	0
12.6.	Вес приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий не соответствует заданному значению.	0
12.7.	Температура подачи приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий не соответствует установленным требованиям.	0
	ИТОГО	21 балл
Показатель 13. Параметры приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий		
13.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий не соответствует установленным требованиям.	0
13.2.	Время приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий соответствует заданному значению.	3
	Время приготовления сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий не соответствует заданному значению.	0
13.3.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	3
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	0

	ИТОГО	9 баллов
Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий		
14.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий используются в соответствии с установленными требованиями.	3
	Инвентарь и оборудование при приготовлении сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий используются в не соответствии с установленными требованиями	0
14.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении сложной сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий соблюдены.	3
	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий не соблюдены.	0
14.3.	Правила электробезопасности при приготовлении сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий соблюдены.	3
	Правила электробезопасности при приготовлении сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий не соблюдены.	0
	ИТОГО	9 баллов
Показатель 22. Характеристики оформленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий		
22.1.	Сервировка и оформление приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленных сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
22.2.	Хранение сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий выполнено в соответствии с установленными требованиями.	3
	Хранение сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий выполнено не в соответствии с установленными требованиями.	0
	ИТОГО	6 баллов
Показатель 23. Параметры упаковки, маркировки и продажи		
23.1	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	1
	Выбор упаковки не соответствует виду продукции.	0
23.2	Последовательность операций при упаковке и продажи.	3
	Последовательность операций при упаковке и продажи не соответствуют требованиям	0
23.3	Наличие маркировки в соответствии с требованиями.	1
	Маркировка не соответствует с требованиями.	0
	ИТОГО	5 баллов
	ВСЕГО	58 баллов

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 4
«Крем-брюле»**

Критерии оценки показателей сформированности

ПК 4.10. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.		
1.1.	Подготовка рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов	0
1.2.	Подготовка оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов	0
1.3.	Подготовка сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов	0
1.4.	Подготовка исходных материалов для приготовления сложных холодных и горячих десертов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями	1
	Имеются нарушения в подготовке исходных материалов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	0
ИТОГО		4 балла
Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления сложных холодных и горячих десертов		
2.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления сложных холодных и горячих десертов соблюдены при подготовке: - рабочего места, - оборудования, - сырья, - исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
2.2.	Правила электробезопасности соблюдены при подготовке: -рабочего места, -оборудования, -сырья, -исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5	2

	балла.	
		ИТОГО
		4 балла
Показатель 12. Характеристики приготовленных и оформленных сложных холодных и горячих десертов		
12.1.	Внешний вид сложных холодных и горячих десертов соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных сложных холодных и горячих десертов не соответствует заданным условиям.	0
12.2.	Цвет приготовленных сложных холодных и горячих десертов соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленных сложных холодных и горячих десертов не соответствует заданным условиям.	0
12.3.	Запах приготовленных сложных холодных и горячих десертов соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленных сложных холодных и горячих десертов не соответствует заданным условиям.	0
12.4.	Вкус приготовленных сложных холодных и горячих десертов соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленных сложных холодных и горячих десертов не соответствует заданным условиям.	0
12.5.	Консистенция сложных холодных и горячих десертов соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленных сложных холодных и горячих десертов не соответствует заданным условиям.	0
12.6.	Вес приготовленных сложных холодных и горячих десертов соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленных сложных холодных и горячих десертов не соответствует заданному значению.	0
12.7.	Температура подачи приготовленных сложных холодных и горячих десертов соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленных сложных холодных и горячих десертов не соответствует установленным требованиям.	0
		ИТОГО
		21 балл
Показатель 13. Параметры приготовления сложных холодных и горячих десертов		
13.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сложных холодных и горячих десертов соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сложных холодных и горячих десертов не соответствует установленным требованиям.	0
13.2.	Время приготовления сложных холодных и горячих десертов соответствует заданному значению.	3
	Время приготовления сложных холодных и горячих десертов не соответствует заданному значению.	0
13.3.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	3
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	0
		ИТОГО
		9 баллов
Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении сложных холодных и горячих десертов		

14.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов используются в соответствии с установленными требованиями.	3
	Инвентарь и оборудование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов используются в не соответствии с установленными требованиями	0
14.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении сложных холодных и горячих десертов соблюдены.	3
	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении сложных холодных и горячих десертов не соблюдены.	0
14.3.	Правила электробезопасности при приготовлении сложных холодных и горячих десертов соблюдены.	3
	Правила электробезопасности при приготовлении сложных холодных и горячих десертов не соблюдены.	0
	ИТОГО	9 баллов
Показатель 22. Характеристики оформленных сложных холодных и горячих десертов		
22.1.	Сервировка и оформление приготовленных сложных холодных и горячих десертов соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленных сложных холодных и горячих десертов не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
22.2.	Хранение сложных холодных и горячих десертов выполнено в соответствии с установленными требованиями.	3
	Хранение сложных холодных и горячих десертов выполнено не в соответствии с установленными требованиями.	0
	ИТОГО	6 баллов
Показатель 23. Параметры упаковки, маркировки и продажи		
23.1	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	1
	Выбор упаковки не соответствует виду продукции.	0
23.2	Последовательность операций при упаковке и продажи.	3
	Последовательность операций при упаковке и продажи не соответствуют требованиям	0
23.3	Наличие маркировки блюд в соответствии с требованиями.	1
	Маркировка блюд не соответствует с требованиями.	0
	ИТОГО	5 баллов
	ВСЕГО	58 баллов

15.																			
16.																			
17.																			
18.																			
19.																			
20.																			
21.																			
22.																			
23.																			
24.																			
25.																			

Эксперт-экзаменатор _____
Эксперт-экзаменатор _____
Эксперт-экзаменатор _____
Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК

ПК 4.6. Организовывать подготовку мяса, рыбы и мяса птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 4.7. Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 4.8. Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 4.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

ПК 4.10. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов.

№ п/п	ФИО кандидата	Комплексное практическое занятие № 1	Практическое занятие № 1	Практическое занятие №2	Практическое занятие №3	Практическое занятие №4	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК
	Максимальное количество баллов	58	58	58	58	58	290	290	

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности

Эксперт-экзаменатор _____

№ п/ п	ФИО кандидата	Фактическое количество набранных баллов ПК4.1-ПК4.5	Фактическое количество набранных баллов ПК4.6-4.11	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК
	Максимальное количество баллов	115	290	405	405	

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».

**Оценочная шкала освоения ВПД
Участие в организации технологического процесса**

Набрано баллов	< 80,5 балла	≥ 80,5 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВПД Организация работы структурного подразделения	ВПД Организация работы структурного подразделения не освоен	ВПД Организация работы структурного подразделения освоен

Для перевода значения оценки освоения ВПД Участие в организации технологического процесса в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 7.

**Таблица перевода значения оценки освоения
ВПД Участие в организации технологического процесса**

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка по пятибалльной шкале
< 70 %	менее 283,5 балла	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 284 до 323 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 324 до 364балла	«хорошо»
> 90 %	365 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.
4. Заполните в соответствии с оценочной шкалой сводную оценочную таблицу результатов освоения вида профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения, примите консолидированное решение об освоении обучающимся данного вида профессиональной деятельности (входящую в Пакет эксперта-экзаменатора).
5. Примите совместно с другими членами комиссии решение о выдаче (отказе в выдаче) квалификационного аттестата.
6. Поставьте личную подпись в сводных оценочных таблицах и в протоколе квалификационного экзамена по ПМ 04 Участие в организации технологического процесса.