


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
« КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

Согласованно 01.09.2021 г


Л.В. Яшина
Заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»




Утверждаю
Директор
ГБПОУ Республики Марий Эл
«КИиП»
Петропавловская Н.В.
01.09.2021 г



Комплект оценочных средств

**для оценки результатов освоения по профессиональному модулю
ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**основной образовательной программы среднего профессионального
образования программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

Разработчики:

Богатырева Н.В - мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Марий Эл «Колледж индустрии и предпринимательства»

Зиновьева Татьяна Вадимовна - мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Марий Эл «Колледж индустрии и предпринимательства»

Эксперты от работодателя:

Л.В. Яшина заведующая рестораном ООО «Персонал»

Рассмотрен на заседании ЦМК

Протокол заседания цикловой методической комиссии

№ 1 от «01» сентября 2021 г.

Председатель ЦМК  /Н.Е.Долгова/

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

комплекта оценочных средств профессионального модуля

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

Рецензент



Л.В. Яшина

Заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»



«01» сентября 2021 г.

I. Общая характеристика комплекта оценочных средств (КОС)

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

КОС разработан в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, рабочим учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.02.02	Экзамен	Проверка выполнения практических работ. Контроль внеаудиторных самостоятельных работ Оценка выполнения тестовых заданий. Устный опрос
УП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.02	Экзамен (квалификационный).	

1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

1.3. 1 Профессиональные, общие компетенции и личностные результаты

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; организовывать хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требования к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; организовывать их хранение до момента использования; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы выполнения практической работы Устный опрос

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; -замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; -удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; -определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; -порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; -охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; <ul style="list-style-type: none"> - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления супов; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: <ul style="list-style-type: none"> - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; <ul style="list-style-type: none"> - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с 	<p>Экспертная оценка</p> <p>выполнения лабораторной работы</p> <p>выполнения практической работы</p> <p>Устный опрос</p> <p>Экспертная оценка</p>
--	--	---

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>нормами закладки, особенностями заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Аттестационный лист по УП; по производственной практике, наличие сертификата, грамоты, благодарственные письма, участие в конкурсах).</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Экзамен (квалификационный) Оценка соблюдения технологии приготовления блюд(изделий)</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Экзамен (квалификационный). Оценка соблюдения технологии приготовления блюд. Экзамен (квалификационный) самоконтроль качества выполненных работ.</p>

ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	Экзамен (квалификационный). Оценка соблюдения технологии приготовления блюд. Аттестационный лист по УП; грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	Аттестационный лист по УП; грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Аттестационный лист по УП; грамоты, дипломы
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Аттестационный лист по учебной практике, грамоты, дипломы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Аттестационный лист по учебной практике, грамоты, дипломы

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного здорового образа жизни, спорта: предупреждающий	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства,

	либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	сертификаты
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты

1.3.2 В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

ПО 4 оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом ПО 5 требований к безопасности готовой продукции;

ПО 6 ведении расчетов с потребителями.

уметь:

У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У3 своевременно оформлять заявку на склад;

У4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с

У8 учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

31 Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы HACCP);

32 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

33 ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

34 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

35 правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

1. 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(вида деятельности)

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Формы и методы текущего контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме демонстрационного экзамена, которую проводит экзаменационная комиссия, в которую входят представители предприятий

(работодатели), предоставляющих места практик.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по МДК02.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

направленные на формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

Текущий контроль осуществляется на аудиторных занятиях в ходе устного опроса; оценки выполнения контрольных и самостоятельных работ

Рубежный контроль осуществляется на аудиторных занятиях в ходе оценки практических работ.

Промежуточный (итоговый) контроль по МДК осуществляется в форме экзамена или дифференцированного зачета. Условиями успешной сдачи являются успешное выполнение практических заданий.

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций, 3) личностных результатов

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности (ВД) освоен / не освоен» «оценка».

1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур

Проведение контрольно-оценочных процедур предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного цеха, бланки, протоколы, ручки, калькуляторы.

1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур

Проведение контрольно-оценочных процедур предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов

2.1 Задания для оценки освоения МДК 02.01

МДК 02.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Проверяемые результаты обучения: У 1- 8, З 1-5

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.
2. Необходимо выполнить 4 задания.
3. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов.

Вариант № 1

1. Определите соответствие между видом борщей и технологией их приготовления:

Таблица 1

Вид борщей	Технология приготовления
А) Борщ флотский	1. заправляют чесноком, растертым со шпиком, подают пампушки
Б) Борщ «Московский»	2. Фасоль отваривают отдельно, фрикадельки припускают.
В). Борщ «Сибирский»	3. Капусту нарезают шашками, картофель кубиками, лук, коренья ломтиками.
Г). Борщ «Украинский»	4. В мясном бульоне варят капусту и свинокочености.
	5. Квашеную капусту мелко рубят, тушат с добавлением свинокоченостей

2. Ситуационная задача.
На производство поступила рыба в замороженном виде в 10-00. необходимо приготовить полуфабрикаты для жарки к 12-00. Примените способ быстрого оттаивания рыбы.
3. Рассчитать необходимое количество гороха для приготовления 80 порций гороха с копченой грудинкой (по массе брутто и нетто 2 колонка Сборника рецептов).
4. Продолжите предложение
Готовое блюдо – это сочетание пищевых продуктов, _____ кулинарную обработку до готовности, но требующих _____ доработки: _____, порционирования и _____.
5. Определите массу нетто крабов в собственном соку, если масса брутто 2,65кг.

Вариант №2

1. Установите технологическую последовательность приготовления «тельное» из рыбы
 - 1 Сформованное тельное смачивают в лезоне и панируют в сухарях
 2. Филе рыбы пропускают через мясорубку
 3. Тельное формуют в виде полумесяца
 4. Отпускают по 2 штуки на порцию со сложным гарниром. Отдельно подают соус.

5. Обжаривают во фритюре 3-4 мин. доводят до готовности в жарочном шкафу
6. Рыбу размораживают, разделяют на филе без кожи и костей.
7. Соединяют с солью, молотым перцем, замоченным хлебом в молоке

2. Определите название блюда по данному набору продуктов:

Яблоки, сахар, мука, яйца, молоко, сметана, соль, кулинарный жир.

3. Продолжите предложение

Головы, плавники, кожу, кости _____ водой, доводят до _____, снимают _____, уменьшают _____. И варят без _____ при _____ крышке, за 30—40 мин. до окончания варки кладут _____, готовый бульон _____.

4. Укажите добавку необходимую для сохранения формы, консистенции и цвета в процессе варки рыбы:

- a) уксус;
- б) соду;
- в) соль.

5. Рассчитайте количество соли и специй для приготовления 20 порций молочного супа с клецками (выход одной порции 500 г).

Вариант №3

1. Для какой цели сваренный супы оставляют без кипения на 15—20 мин.

2. Из предложенных продуктов выберите те, которые необходимы для приготовления борща московского:

Картофель, фасоль, окорок копченый, свекла, капуста, сосиски, зелень, сметана, уксус, петрушка, лук репчатый, морковь, томатное пюре, ватрушка с творогом, сахар, кулинарный жир, бульон.

3. Определите соответствие между видом щей и их приготовлением:

Щи зеленые	1 Готовят с крупой или рисом
Щи суточные	2 Свежую капусту белокочанную или савойскую нарезают шашками или соломкой.
Щи из свежей капусты	3 Подают с долькой вареного яйца
По-уральски	4 Квашеную капусту рубят и тушат с ветчинными костями
	5 Все овощи нарезают дольками, капусту шинкуют шашками

4. Решите задачу;

Зимой при приготовлении супов используют измельченную соленую зелень. Какое количество зелени необходимо для замены 1500 г зелени свежей?

5. Составьте карточку дефектов щей зеленых (цвет, вкус, запах, консистенция).

Вариант №4

1. **Технологический процесс** – это ряд последовательных способов _____ и тепловой обработки сырья, в результате которых получают _____, кулинарное изделие или _____.

2 Составить схему приготовления блюда «картофельное пюре».

Выберите правильный ответ

22. Определите срок хранения паштета:

- a) 12 часов

б) 48 часов

в) 24 часа?

23. Перечислите формы нарезки репчатого лука:

1. _____ 2. _____ 3. _____
4. _____ 5. _____

5 Решите задачу: Рассчитайте количество яичного порошка для приготовления 75 порций омлета масса 1 порции 125г?

Вариант №5

1. Даны ингредиенты: Задание. Определите блюдо по набору продуктов. Запишите название.

А) мясо

Б) шпик

В) вода или молоко

Г) соль, перец

А) мясо

Б) хлеб

В) молоко или вода

Г) яйцо отварное

Д) лук пассерованный

Е) сухари панировачные

Ж) соль, перец

1 _____ 2 _____

2. Установите соответствие между видом блюдом и методом тепловой обработки

Вид блюда	Метод тепловой обработки
1. Мясо шпигованное	А) запекание
2. Голубцы с мясом и рисом	Б) тушение
3. Шашлык	В) жарка
4. Мясо отварное	Г) жарка во фритюре
5. Ростбиф	Д) жарка на открытом огне
	Е) варка

3. Установите технологическую последовательность приготовления супа-пюре из птицы?

1. птицу вынимают, охлаждают и отделяют мякоть от костей

2. кладут морковь, петрушку, лук.

3. заправленные тушки птицы варят до готовности.

4. в тарелку кладут филе птицы, нарезанное соломкой, наливают суп, отдельно подают гренки.

5. суп заправляют льезоном

6. протертую массу соединяют с белым соусом, кладут соль и кипятят.

7. полученную мякоть режут на кусочки и пропускают через протирачную машину, разводят бульоном и протирают.

4. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком:

«Флотский»

«Сибирский»

«Украинский»

5.Решите задачу: Для приготовления 1000 г маринада овощного с томатом необходимо 300г уксуса 3%. На производстве имеется только 80% уксусная эссенция. Сколько понадобится уксусной эссенции для приготовления 5000г маринада?

Критерии оценки

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах.

III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики

1.1 Учебная практика

ПК	Виды и содержание работ	Наименование тем учебной практики	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
ПК ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	Тема 1 Получение, расчет количества сырья для приготовления, оформления супов, щей, борщей, рассольников. Оформление, подача, способы хранения, оценка качества готовых супов.	ПК 2.1, -2.5, ОК 1-10, У-1, - У8 ПО 1
ПК 2.4	6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	Тема 2 Получение, расчет количества сырья для приготовления, солянок, супов-пюре, супов с крупами и макаронными изделиями. Оформление, подача, способы хранения, оценка качества готовых супов. Тема 3 Получение сырья, расчет количества сырья для приготовления, оформления сладких супов, вегетарианских и национальных супов. Оформление, подача, способы хранения, оценка качества готовых супов.	ПК 2.1, 2.5., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4, У5, У6, У7, У8 П1-6
ПК 2.5.	7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой	Тема 4 Расчет количества сырья для приготовления супов, горячих блюд национальной марийской кухни. Оформление, подача, способы хранения, оценка качества готовых супов и горячих блюд. Тема 5 Получение сырья, расчет количества сырья для приготовления, оформления блюд из овощей и круп. Оформление, подача, способы хранения, оценка качества горячих блюд.	ПК 1.1, 1.2., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4, У5, У6, У7, 8 ПК 1.1, 1.2., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4, У5, У6, У7,8

ПК.2.6 ПК 2.7	<p>продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>	<p>Тема 6 Получение сырья, расчет количества сырья для приготовления, оформления блюд из бобовых и макаронных изделий. Подбор соусов к ним. Оформление, подача, способы хранения, оценка качества горячих блюд.</p>	<p>ПК 1.1, 2.5., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4, У5, У6, У7.8</p>
ПК 2.8	<p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>	<p>Тема 7 Получение и расчет количества сырья для приготовления, оформления фаршированных блюд из теста. Подбор соусов к ним. Оформление, подача, способы хранения, оценка качества горячих блюд.</p>	<p>ПК 2.1, 2..5., ОК 1 У1 – У8</p>
	<p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Тема 8 Получение и расчет количества сырья для приготовления, оформления блюд из теста национальной кухни. Подбор соусов к ним. Оформление, подача, способы хранения, оценка качества горячих блюд.</p>	<p>ПК 2.1 -2.5, ОК 1- 10 У1 – У8</p>

1.2 Производственная практика

ПК	Виды и содержание работ	Наименование тем учебной практики	Проверяемые результаты
ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК.2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Тема 1 Получение, расчет количества сырья для приготовления, оформления супов, щей, борщей, рассольников. Оформление, подача, способы хранения, оценка качества готовых супов.	У 1-8, ПО1,, ПО 1-
	1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Тема 2 Получение, расчет количества сырья для приготовления, оформления супов с крупами и макаронными изделиями. Оформление, подача, способы хранения, оценка качества готовых супов.	У1-8, У3 ПО 1-6
	2. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Тема 3 Получение сырья, расчет количества сырья для приготовления, оформления сладких супов, вегетарианских и национальных супов. Оформление, подача, способы хранения, оценка качества готовых супов.	У 1-8, ПО 1-6
	3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Тема 4 Расчет количества сырья для приготовления супов, горячих блюд национальной марийской кухни. Оформление, подача, способы хранения, оценка качества готовых супов и горячих блюд.	У 1-8, ПО 3, ПО 1-6
	4. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	Тема 5 Получение сырья, расчет количества сырья для приготовления, оформления блюд из овощей и круп. Оформление, подача, способы хранения, оценка качества горячих блюд	У 1-8, ПО 3, ПО 1-6
	5. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Тема 6 Получение сырья, расчет количества сырья для приготовления, оформления блюд из бобовых и макаронных изделий. Подбор соусов к ним. Оформление, подача, способы хранения, оценка качества горячих блюд	У1-8, ПО 5, ПО 1-6
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд,	Тема 7 Получение и расчет количества сырья для приготовления, оформления фаршированных блюд из теста. Подбор соусов к ним. Оформление, подача, способы хранения, оценка	У 1-8, ПО 1-10, ПО 1-6

	кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	качества горячих блюд.	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Тема 8 Получение и расчет количества сырья для приготовления, оформления блюд из теста национальной кухни. Подбор соусов к ним. Оформление, подача, способы хранения, оценка качества горячих блюд	У 1-8, О1-10, ПО 1-6

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

IV. Комплект материалов для экзамена (квалификационного)

Комплект материалов для оценки сформированности профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности (ВД) Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Комплект оценочных средств для экзамена (квалификационного)
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект оценочных средств для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

Комплект предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля: **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Общие положения:

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Форма экзамена (квалификационного): комбинированный экзамен (фактическое и косвенное оценивание группы и (или) части профессиональных компетенций по соответствующему виду профессиональной деятельности).

Косвенное оценивание включает в себя оценку: портфолио, проекта, защиты курсовой работы (проекта) и т.п.

Требования к портфолио:

Состав портфолио

Обязательные материалы:

личная информация;

ведомость выполнения МДК;

аттестационный лист по учебной практике;

аттестационный лист по производственной практике;

Дополнительные материалы:

грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения;

сертификаты за участие в мероприятиях;

приказы о поощрениях.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид деятельности (ВД) освоен / не освоен».

Оцениваемые профессиональные компетенции:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none">– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	Экзамен (квалификационный), оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке, оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке
ПК. 2.2 -Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none">-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;-организовывать их хранение до момента использования;-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;-использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:	Экзамен (квалификационный), оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке, оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке

	<ul style="list-style-type: none"> - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; - порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары 	
<p>ПК. 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления супов; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: <ul style="list-style-type: none"> - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке 	<p>Экзамен (квалификационный), оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке, оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке.</p>
<p>ПК. 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, 	<p>Экзамен (квалификационный), наблюдение, оценка продукта, оценочный лист. Оценка.</p>

	<p>томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; <p>творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p>	
<p>ПК. 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные;- бланшировать;- варить в воде или в молоке;- готовить на пару;- припускать в воде, бульоне и собственном соку;- жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;- фаршировать, тушить, запекать;- готовить овощные пюре;- готовить начинки из грибов;определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; 	<p>Экзамен (квалификационный), наблюдение, оценка продукта, оценочный лист. Оценка.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 	
<p>ПК. 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебурек, блинчиков); 	<p>Экзамен (квалификационный), наблюдение, оценка продукта, оценочный лист. Оценка.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; - проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость; - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	
<p>ПК. 2.7- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; 	<p>Экзамен (квалификационный), наблюдение, оценка продукта, оценочный лист. Оценка.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	
<p>ПК. 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; 	<p>Экзамен (квалификационный), наблюдение, оценка продукта, оценочный лист. Оценка.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 	
--	--	--

Оцениваемые общие компетенции:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК. 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Аттестационный лист по УП; по производственной практике, наличие сертификата, грамоты, благодарственные письма, участие в конкурсах).
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экзамен (квалификационный). Оценка соблюдения технологии приготовления блюд. Экзамен (квалификационный) самоконтроль качества выполненных работ.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Аттестационный лист по УП; грамоты, дипломы
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Аттестационный лист по учебной практике, грамоты, дипломы

Объекты и процедура оценивания:

[4,10,16] - оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке

[1,2,3,5,6,7,8,9,11,12,13,14,17,18] - оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке, «квазипрофессиональная деятельность».

Методы и технологии оценивания:

[1; 2, 3; 4; 6; 7; 8, 9 10; 12; 13,14,15,16,18-22] - сопоставление с показателями в режиме реального времени

[5,11,17] сравнение с эталонной технологией, алгоритмом в ходе структурированного (формализованного) наблюдения [в режиме реального времени].

Требования к процедуре оценивания:

Помещение (место проведения): Учебный кулинарный цех.

Оборудование: электроплиты; жарочные шкафы, печь с СВЧ нагревом; электромясорубки; слайсер; блендеры; миксеры; электронные весы; холодильник; морозильная камера.

Инструменты: Маркированные разделочные доски, ножи, скалки, венчик, черпак, кастрюли, миски, шумовки, ложки, салфетки.

Расходные материалы: Продукты

Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам: Обучающиеся снабжаются сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Норма времени: 3 часа

Количество вариантов: 15 вариантов

Деление на подгруппы: в количестве 6 чел. Три подгруппы

Требования к кадровому обеспечению:

Оценщики (эксперты) Яшина Л.В., заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»
Ассистент (организатор) Богатырева Н.В., преподаватель

II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ (КОЗ).

Вариант № 1

Стимул

Вам предстоит пройти сертификацию профессиональных квалификаций независимыми экспертами. Для этого вам необходимо выполнить задание предложенное комиссией – приготовить **«Картофель тушеный с грибами и луком»**

Задачная формулировка

1. Рассчитайте количество сырья (3 порции)
2. Получите продукты и подготовьте рабочее место
3. Подготовьте сырье
4. Нарезьте и обжарьте картофель и грибы
5. Приготовьте соус
6. Соедините овощи с соусом и тушите до готовности..
7. Оформите и подайте блюдо
8. Норма выполнения задания 3 часа.

Источник: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Вариант № 2

Стимул

Вам предстоит пройти сертификацию профессиональных квалификаций независимыми экспертами. Для этого вам необходимо выполнить задание предложенное комиссией – приготовить **«Голубцы овощные соус, сметанный с томатом»**

Задачная формулировка:

1. Рассчитать количество сырья (3 порции)
2. Получите сырье и подготовьте рабочее место
3. Подготовьте сырье
4. Приготовьте фарш, соус
5. Отварите капусту.
6. Сформируйте голубцы, обжарьте, и запеките.
7. Оформите и подайте блюдо

8. Норма выполнения задания 3 часа.

Источник: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Вариант № 3

Стимул

Вам предстоит пройти сертификацию профессиональных квалификаций независимыми экспертами. Для этого вам необходимо выполнить задание предложенное комиссией – приготовить **«Зразы картофельные, соус томатный»**

Задачная формулировка:

1. Рассчитайте количество сырья (3 порции)
2. Получите продукты и подготовьте рабочее место
3. Подготовьте сырье
4. Приготовьте картофельную массу и соус
5. Приготовьте фарш
6. Сформируйте зразы, обжарьте их.
7. Оформите и подайте блюдо
8. Норма выполнения задания 3 часа.

Источник: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Вариант № 4

Стимул

Вам предстоит пройти сертификацию профессиональных квалификаций независимыми экспертами. Для этого вам необходимо выполнить задание предложенное комиссией – приготовить **манты с мясом»** три порции.

Задачная формулировка:

1. Рассчитать количество сырья (3 порции)
2. Подготовьте рабочее место
3. Подготовьте сырье
4. Подготовьте тесто
5. Подготовьте фарш
6. Сформируйте манты, отварите.
7. Оформите и подайте блюдо
8. Норма выполнения задания 3 часа.

Источник: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Вариант № 5

Стимул

Вам предстоит пройти сертификацию профессиональных квалификаций независимыми экспертами. Для этого вам необходимо выполнить задание предложенное комиссией – приготовить **«пельмени рыбные, запеченные в горшочке»** три порции.

Задачная формулировка:

1. Рассчитать количество сырья (3 порции)
2. Подготовьте рабочее место
3. Подготовьте сырье
4. Подготовьте тесто
5. Подготовьте фарш
6. Сформируйте пельмени отварите, запеките.
7. Оформите и подайте блюдо
8. Норма выполнения задания 3 часа.

Источник: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Вариант № 6

Стимул

Вам предстоит пройти сертификацию профессиональных квалификаций независимыми экспертами. Для этого вам необходимо выполнить задание предложенное комиссией – приготовить «**вареники с картофельным фаршем**» три порции.

Задачная формулировка:

1. Рассчитать количество сырья (3 порции)
2. Подготовьте рабочее место
3. Подготовьте сырье
4. Подготовьте тесто
5. Подготовьте фарш
6. Сформируйте вареники, отварите.
7. Оформите и подайте блюдо
8. Норма выполнения задания 3 часа.

Источник: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Вариант № 7

Стимул

Вам предстоит пройти сертификацию профессиональных квалификаций независимыми экспертами. Для этого вам необходимо выполнить задание предложенное комиссией – приготовить «**Щи суточные**» три порции.

Задачная формулировка

9. Рассчитайте количество сырья (3 порции)
10. Подготовьте рабочее место
11. Подготовьте сырье
12. Приготовьте бульон
13. Приготовьте щи суточные
14. Оформите и подайте блюдо .
15. Норма выполнения задания 4 часа.

Источник: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Вариант № 8

Стимул

Вам предстоит пройти сертификацию профессиональных квалификаций независимыми экспертами. Для этого вам необходимо выполнить задание предложенное комиссией – приготовить «**борщ украинский из свежей капусты**» три порции.

Задачная формулировка:

1. Рассчитайте количество сырья (3 порции)
9. Подготовьте рабочее место
10. Подготовьте сырье
11. Приготовьте бульон
12. Приготовьте борщ украинский
13. Оформите и подайте блюдо
14. Норма выполнения задания 4 часа.

Источник: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Вариант № 9

Стимул

Вам предстоит пройти сертификацию профессиональных квалификаций независимыми экспертами. Для этого вам необходимо выполнить задание предложенное комиссией – приготовить «**рассольник ленинградский**» три порции.

Задачная формулировка:

1. Рассчитайте количество сырья (3 порции)
2. Подготовьте рабочее место
3. Подготовьте сырье
4. Приготовьте бульон
5. Приготовьте рассольник ленинградский
6. Оформите и подайте блюдо
7. Норма выполнения задания 4 часа

Источник: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Вариант № 10

Стимул

Вам предстоит пройти сертификацию профессиональных квалификаций независимыми экспертами. Для этого вам необходимо выполнить задание предложенное комиссией – приготовить **«Рыба жареная с луком по-ленинградски»** три порции.

Задачная формулировка:

15. Рассчитайте количество сырья (3 порции)
16. Получите сырье и подготовьте рабочее место
17. Подготовьте сырье
18. Приготовьте овощи
19. Приготовьте рыбу
20. Оформите и подайте блюдо
21. Норма выполнения задания 4 часа.

Источник: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Вариант № 11

Стимул

Вам предстоит пройти сертификацию профессиональных квалификаций независимыми экспертами. Для этого вам необходимо выполнить задание предложенное комиссией – приготовить **«Рыба жареная в тесте с картофелем фри и соусом томатным»** три порции.

Задачная формулировка:

9. Рассчитайте количество сырья (3 порции)
10. Получите сырье и подготовьте рабочее место
11. Подготовьте сырье
12. Приготовьте соус, овощи
13. Приготовьте рыбу.
14. Оформите и подайте блюдо
15. Норма выполнения задания 4 часа.

Источник: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Вариант № 12

Стимул

Вам предстоит пройти сертификацию профессиональных квалификаций независимыми экспертами. Для этого вам необходимо выполнить задание предложенное комиссией – приготовить **«Гуляш с картофельным пюре»** три порции.

Задачная формулировка:

22. Рассчитайте количество сырья (3 порции)
23. Получите сырье и подготовьте рабочее место
24. Подготовьте сырье
25. Подготовьте мясной полуфабрикат

26. Приготовьте мясо овощи, соус
27. Оформите и подайте блюдо
28. Норма выполнения задания 4 часа.

Источник: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Вариант № 13

Стимул

Вам предстоит пройти сертификацию профессиональных квалификаций независимыми экспертами. Для этого вам необходимо выполнить задание предложенное комиссией – приготовить «**Котлета по-киевски**» три порции.

Задачная формулировка:

16. Рассчитайте количество сырья (3 порции)
17. Получите сырье и подготовьте рабочее место
18. Подготовьте сырье
19. Сформируйте котлету
20. Приготовьте котлету, овощи, соус
21. Оформите и подайте блюдо
22. Норма выполнения задания 4 часа.

Источник: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкции.

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся.

III. а. УСЛОВИЯ

Количество заданий 1. Вариантов 13 Время выполнения каждого задания: 3 часа.

Оборудование:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности (*инструктаж по технике безопасности проведен, спецодежда в наличии.*)

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ (приведены в оценочном листе)

Показатели оцениваются по 5-балльной системе

Критерии оценки качества, производительности труда, соблюдения санитарных норм и правил техники безопасности при выполнении работ .

№ п/п	Качество готового блюда	Содержание параметра	Оценка в баллах
1	Качество готового блюда		
1.1	Качество нарезанных овощей и грибов	Овощи и грибы, обработаны и нарезаны в соответствии с требованиями: картофель кубиками, лук дольками, грибы ломтиками Нарезанные овощи и грибы имеют не значительное отклонение от требований. Нарезанные овощи и грибы имеют значительное отклонение от требований. Технология нарезки овощей и грибов не соблюдена	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.2	Качество обжаренных овощей и грибов	Овощи и грибы обжарены равномерно, сохранили соответствующую форму нарезки Обжаренные овощи и грибы имеют незначительные отклонения от требований Обжаренные овощи и грибы имеют значительное отклонение от требований. Технология приготовления жареных овощей не соблюдена	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.3	Качество приготовленного соуса	Однородная масса, без комков заварившейся муки и кусочков овощей, цвет коричнево-красный. Качество соуса имеет не значительное отклонение от требований Качество соуса имеет значительное отклонение от требований Приготовленный соус не соответствует требованиям качества	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.4	Качество тушеных овощей и соуса	Вкус, свойственный картофелю и грибам, с ароматом пассерованного лука, цвет картофеля белый, соуса коричневый, консистенция овощей мягкая, соуса однородная, эластичная. Вкус тушеных овощей и соуса имеют не значительное отклонение от требований Вкус тушеных овощей и соуса имеют значительное отклонение от требования Тушеные овощи и соус не соответствуют требованиям качества	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.5	Выход блюда, температура подачи	Выход блюда и температура подачи соответствуют требованиям Температура подачи имеет не значительное отклонение от требований. Выход блюда и температура подачи имеет не значительное отклонение от норм. Выход блюда и температура подачи не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.6	Оформление и подача блюда	Блюдо оформлено и подано в соответствии с требованиями Имеются не значительные отклонения в оформлении блюда Имеются значительные отклонения в оформлении блюда Подача и оформление блюда не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
2	Организация рабочего места	- Рабочее место организовано правильно - Имеются существенные нарушения	5 баллов 0 баллов
3	Выполнение нормы времени.	- Норма выполнена - Превышение нормы времени	5 баллов 0 баллов
4	Соблюдение правил техники безопасности.	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
5	Выполнение санитарных правил	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается 3 балла	5 баллов 0 баллов

Критерии оценки качества, производительности труда, соблюдения санитарных норм и правил техники безопасности при выполнении работ .

№ п/п	Наименование параметра	Содержание параметра	Оценка в баллах
1	Качество готового блюда		
1.1	Качество нарезанных и подготовленных овощей, риса для фарша	Рис не переварен, не липкий, сохранил форму. Лук, морковь, нарезаны мелкими кубиками, пассерованные, грибы мелко нарезные, обжаренные. Листья капусты отварены, утолщенные части отбиты. Рис и овощи равномерно перемешанные. Фарш для голубцов имеет незначительное отклонение от требований Отварной рис липкий, овощи имеют не равномерную форму нарезки, консистенция пассерованных овощей не мягкая, листья капусты слегка переваренные. Рецептура и технология приготовления фарша не соблюдена	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.2	Качество приготовленного соуса, сметанного с томатом	Соус имеет однородную массу, без крупинки муки, и свернувшейся сметаны, вкус сметаны с привкусом пассерованной томатной пасты и специй. Приготовленный соус имеет незначительные отклонения от требований Приготовленный соус имеет кислый вкус, с привкусом сырой муки, цвет коричневый, консистенция соуса неоднородная. Рецептура и технология приготовления соуса не соблюдены	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.3	Качество сформованных голубцов	Голубцы сформованы аккуратно, завернуты в виде конверта, капуста не переваренная, без разрывов. Сформованные голубцы имеют незначительные отклонения от требований Листья отварной капусты слегка не доваренные, утолщенные части не отбиты, голубцы сформованы не аккуратно Рецептура и технология приготовления голубцов овощных не соблюдены	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.4	Качество запеченных голубцов и соуса	Голубцы целые, не развернутые, политы соусом, в котором запекались, поверхность подрумянилась. Вкус тушеной капусты и сметаны, с ароматом грибов и пассерованных овощей, консистенция капусты мягкая, фарша сочная. Запеченные голубцы имеют незначительное отклонение от требований Голубцы частично развернутые, соус слегка подсушен, вкус пареной капусты, кислой сметаны, фарш не сочный. Рецептура и технология приготовления голубцов овощных не соблюдены	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.5	Выход блюда, температура подачи	Выход блюда и температура подачи соответствуют требованиям Температура подачи имеет не значительное отклонение от требований. Выход блюда и температура подачи имеют не значительное отклонение от норм. Выход блюда и температура подачи не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.6	Оформление и подача блюда	Блюдо оформлено и подано в соответствии с требованиями Имеются не значительные отклонения в оформлении блюда Имеются значительные отклонения в оформлении блюда Подача и оформление блюда не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
2	Организация рабочего места	- Рабочее место организовано правильно - Имеются существенные нарушения	5 баллов 0 баллов
3	Выполнение нормы времени.	- Норма выполнена - Превышение нормы времени	5 баллов 0 баллов
4	Соблюдение правил техники безопасности.	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
5	Выполнение санитарных правил	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
		3 балла	

Критерии оценки качества, производительности труда, соблюдения санитарных норм и правил техники безопасности при выполнении работ

№ п/п	Наименование параметра	Содержание параметра	Оценка в баллах
1	Качество готового блюда		
1.1	Качество картофельной массы	Картофель, сваренный до размягчения, без комочков не протертого картофеля Картофельная масса в меру соленая Картофельная масса имеет незначительное отклонение от требований Цвет картофельной массы серый, имеются кусочки не протертого картофеля, вкус соленый. Рецептура и технология приготовления картофельной массы не соблюдены	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.2	Качество фарша	Фарш равномерно перемешан, в меру соленый с запахом специй, лук нарезан соломкой спассерован, форма нарезки сохранена. Отварное яйцо нарублено, зелень нашинкована. Приготовленный фарш имеет не значительные отклонения от требований Фарш имеет комки не протертых овощей и яиц, крупно нашинкована зелень и лук. Рецептура и технология приготовления фарша не соблюдены	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.3	Качество сформованных зраз	Зразы имеют форму кирпичиков, посередине фарш, без трещин, равномерно нанесена панировка. Сформованные зразы имеют незначительные отклонения от требований Сформованные зразы овальной формы, толщина панировки 3мм. фарш распределен не равномерно. Рецептура и технология приготовления зраз не соблюдены	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.4	Качество соуса	Соус имеет однородную массу, хорошо протертую, без комков муки и овощей. Цвет темно-розовый, консистенция полужидкая Соус имеет незначительные отклонения от требований Соус имеет неоднородную массу, привкус сырой муки и томатной пасты, консистенцию жидкую. Рецептура и технология приготовления соуса не соблюдены	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.5	Качество жареных зраз и соуса	Зразы имеют форму кирпичиков, без трещин, цвет коричневый, на изломе белый, вкус острый от соуса Готовое блюдо имеет не значительное отклонение от требований Зразы не сохранили форму, имеют трещины, на изломе серый цвет Готовое блюдо не соответствует требованиям качества	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.6	Выход блюда, температура подачи	Выход блюда и температура подачи соответствуют требованиям Температура подачи имеет не значительное отклонение от требований. Выход блюда и температура подачи имеют не значительное отклонение от норм. Выход блюда и температура подачи не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.7	Оформление и подача блюда	Блюдо оформлено и подано в соответствии с требованиями Имеются не значительные отклонения в оформлении блюда Имеются значительные отклонения в оформлении блюда Подача и оформление блюда не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
2.	Организация рабочего места	- Рабочее место организовано правильно - Имеются существенные нарушения	5 баллов 0 баллов
3	Выполнение нормы времени.	- Норма выполнена - Превышение нормы времени	5 баллов 0 баллов
4	Соблюдение правил техники безопасности.	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
5	Выполнение санитарных правил	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
		3 балла	

Критерии оценки качества, производительности труда, соблюдения санитарных норм и правил техники безопасности при выполнении работ .

№ п/п	Наименование параметра	Содержание параметра	Оценка в баллах
1	Качество готового блюда		
1.1	Качество отварного теста	Тесто приготовлено в соответствии с рецептурой, консистенция теста мягкая, нежная, не липкая. толщина слоя теста 2-3мм. Тесто имеет незначительное отклонение от требований При замесе теста допущены отклонения по консистенции Рецептура и технология приготовления при замесе теста не соблюдена	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.2	Качество фарша	Фарш приготовлен в соответствии с рецептурой блюдо, консистенция фарша мягкая, сочная, нежная, без комочков, , запах свойственный картофелю. Приготовленный фарш имеет не значительные отклонения от требований Приготовленный фарш имеет значительные отклонения от требований Рецептура и технология приготовления фарша не соблюдены	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.3	Качество сформованных вареников	Вареники, сформованы одинакового размера, имеют форму полукруглых пирожков с хорошо заделанными краями. Сформованные вареники имеют незначительные отклонения от требований Сформованные вареники имеют значительные отклонения от требований Рецептура и технология приготовления вареников не соблюдены	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.4	Качество отварных вареников	Отварные вареники сохраняют свою форму, не деформированные консистенция не липкая, без разрывов оболочки цвет белый с кремовым оттенком, поверхность вареников блестящая от масла Отварные вареники имеют не значительное отклонение от требований Отварные вареники имеют значительное отклонение от требований Отварные вареники не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.5	Выход блюда, температура подачи	Выход блюда и температура подачи соответствуют требованиям Температура подачи имеет не значительное отклонение от требований. Выход блюда и температура подачи имеют не значительное отклонение от норм. Выход блюда и температура подачи не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.6	Оформление и подача блюда	Блюдо оформлено и подано в соответствии с требованиями Имеются не значительные отклонения в оформлении блюда Имеются значительные отклонения в оформлении блюда Подача и оформление блюда не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
2.	Организация рабочего места	- Рабочее место организовано правильно - Имеются существенные нарушения	5 баллов 0 баллов
3.	Выполнение нормы времени.	- Норма выполнена - Превышение нормы времени	5 баллов 0 баллов
4.	Соблюдение правил техники безопасности.	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
5.	Выполнение санитарных правил	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается 3 балла	5 баллов 0 баллов

Критерии оценки качества, производительности труда, соблюдения санитарных норм и правил техники безопасности при выполнении работ .

№ п/п	Наименование параметра	Содержание параметра	Оценка в баллах
1	Качество готового блюда		
1.1	Качество готового теста	Тесто приготовлено в соответствии с рецептурой, консистенция теста мягкая, нежная, не липкая. толщина слоя теста 1-2 мм. Тесто имеет незначительное отклонение от требований При замесе теста допущены отклонения по консистенции Рецептура и технология приготовления при замесе теста не соблюдена	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.2	Качество фарша	Фарш приготовлен в соответствии с рецептурой блюд, мясо нарезано кусочками размером 5-7 мм консистенция сочная, запах свойственный мясу, аромату лука, специй. Приготовленный фарш имеет не значительные отклонения от требований Приготовленный фарш имеет значительные отклонения от требований Рецептура и технология приготовления фарша не соблюдены	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.3	Качество сформованных мант	Манты, сформованы одинакового размера форма круглая или овальная, в зависимости от формы мант фарш может быть виден. Сформованные манты имеют незначительные отклонения от требований Сформованные манты имеют значительные отклонения от требований Рецептура и технология приготовления мант не соблюдены	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.4	Качество отварных мант	Отварные манты сохраняют свою форму, не деформированные, без разрывов оболочки, цвет белый с кремовым оттенком, поверхность отварного теста не липкая. Отварные манты имеют не значительное отклонение от требований Отварные пельмени имеют значительное отклонение от требований Отварные пельмени не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.5	Выход блюда, температура подачи	Выход блюда и температура подачи соответствуют требованиям Температура подачи имеет не значительное отклонение от требований. Выход блюда и температура подачи имеют не значительное отклонение от норм. Выход блюда и температура подачи не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.6	Оформление и подача блюда	Блюдо оформлено и подано в соответствии с требованиями Имеются не значительные отклонения в оформлении блюда Имеются значительные отклонения в оформлении блюда Подача и оформление блюда не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
2.	Организация рабочего места	- Рабочее место организовано правильно - Имеются существенные нарушения	5 баллов 0 баллов
3.	Выполнение нормы времени.	- Норма выполнена - Превышение нормы времени	5 баллов 0 баллов
4.	Соблюдение правил техники безопасности.	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
5.	Выполнение санитарных правил	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
		3 балла	

Критерии оценки качества, производительности труда, соблюдения санитарных норм и правил техники безопасности при выполнении работ .

№ п/п	Наименование параметра	Содержание параметра	Оценка в баллах
1	Качество готового блюда		
1.1	Качество готового теста	Тесто приготовлено в соответствии с рецептурой, консистенция теста мягкая, нежная, не липкая. толщина слоя теста 1-2 мм. Тесто имеет незначительное отклонение от требований При замесе теста допущены отклонения по консистенции Рецептура и технология приготовления при замесе теста не соблюдена	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.2	Качество фарша	Фарш приготовлен в соответствии с рецептурой блюда, консистенция фарша мягкая, сочная, запах свойственный рыбе, аромату специй. Приготовленный фарш имеет не значительные отклонения от требований Приготовленный фарш имеет значительные отклонения от требований Рецептура и технология приготовления фарша не соблюдены	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.3	Качество сформованных пельменей	Пельмени, сформованы одинакового размера, имеют форму ушек с хорошо заделанными краями, фарш не виден. Сформованные пельмени имеют незначительные отклонения от требований Сформованные пельмени имеют значительные отклонения от требований Рецептура и технология приготовления пельменей не соблюдены	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.4	Качество отварных и запеченных пельменей	Готовое блюдо сохранили свою форму, не деформированы: консистенция не липкая, без разрывов оболочки, цвет белый с кремовым оттенком; запах запеченной сметаны и сыра. Готовое блюдо имеет не значительное отклонение от требований Готовое блюдо имеет значительное отклонение от требований Готовое блюдо не соответствует требованиям качества	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.5	Выход блюда, температура подачи	Выход блюда и температура подачи соответствуют требованиям Температура подачи имеет не значительное отклонение от требований. Выход блюда и температура подачи имеют не значительное отклонение от норм. Выход блюда и температура подачи не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.6	Оформление и подача блюда	Блюдо оформлено и подано в соответствии с требованиями Имеются не значительные отклонения в оформлении блюда Имеются значительные отклонения в оформлении блюда Подача и оформление блюда не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
2.	Организация рабочего места	- Рабочее место организовано правильно - Имеются существенные нарушения	5 баллов 0 баллов
3	Выполнение нормы времени.	- Норма выполнена - Превышение нормы времени	5 баллов 0 баллов
4	Соблюдение правил техники безопасности.	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
5	Выполнение санитарных правил	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается 3 балла	5 баллов 0 баллов

Критерии оценки качества, производительности труда, соблюдения санитарных норм и правил техники безопасности при выполнении работ .

№ п/п	Качество готового блюда	Содержание параметра	Оценка в баллах
-------	-------------------------	----------------------	-----------------

1	Качество готового блюда		
1.1	Качество приготовленного бульона	Бульон прозрачный, аромат того продукта, из которого он приготовлен, без мутности, салостого и кислого привкуса. Готовый бульон имеет незначительное отклонение от требований. Готовый бульон имеет значительные отклонения от требований. Рецептура и технология приготовления бульона не соблюдена	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.2	Качество нарезки овощей	Квашеная капуста мелко нарублена, коренья и лук нарезаны мелкими кубиками. Нарезанные овощи имеют незначительные отклонения от требований Формы нарезки овощей имеют значительное отклонение от требований. Нарезка овощей в соответствии с требованиями не соблюдена.	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.3	Качество отварных тушеных и пассированных овощей	Капуста и коренья сохранили форму нарезки, консистенция кореньев и лука мягкая, капусты – слегка хрустящая. Качество отварных, пассированных, тушеных овощей имеют незначительное отклонение от требований. Качество отварных, пассированных, тушеных овощей имеют значительное отклонение от требований. Отварные, пассированные, тушеные овощи не соответствуют требованиям качества..	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.4	Цвет, вкус, запах сваренных щей	На поверхности блестки оранжевого жира, вкус щей из квашеной капусты – кисло-сладкий, в меру соленый с ароматом пассированных овощей, томата, без резкой кислотности, с запахом растертого чеснока Цвет, вкус, аромат щей имеют незначительное отклонение от требований. Цвет, вкус, аромат щей имеют значительное отклонение от требований. Рецептура и технология приготовления щей не соблюдена	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.5	Выход блюда, температура подачи	Выход блюда и температура подачи соответствуют требованиям Температура подачи имеет незначительное отклонение от требований. Выход блюда и температура подачи имеет незначительное отклонение от норм. Выход блюда и температура подачи не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.6	Оформление и подача блюда	Блюдо оформлено и подано в соответствии с требованиями Имеются незначительные отклонения в оформлении блюда Имеются значительные отклонения в оформлении блюда Подача и оформление блюда не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
2	Организация рабочего места	- Рабочее место организовано правильно - Имеются существенные нарушения	5 баллов 0 баллов
3	Выполнение нормы времени.	- Норма выполнена - Превышение нормы времени	5 баллов 0 баллов
4	Соблюдение правил техники безопасности.	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
5	Выполнение санитарных правил	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
		3 балла	

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

«Борщ украинский»

Критерии оценки качества, производительности труда, соблюдения санитарных норм и правил техники безопасности при выполнении работ .

№ п/п	Наименование параметра	Содержание параметра	Оценка в баллах
1	Качество готового блюда		
1.1	Качество приготовленного бульона	Бульон прозрачный, аромат продукта, из которого он приготовлен, без мутности, салостого и кислого привкуса. Готовый бульон имеет незначительное отклонение от требований. Готовый бульон имеет значительное отклонение от требований.	5 баллов 4 баллов

		Рецептура и технология приготовления бульона не соблюдена	3 баллов 0 баллов
1.2	Качество нарезки овощей	Капуста, свекла, морковь и лук нарезаны соломкой, картофель брусочками. Нарезанные овощи и картофель имеют незначительные отклонения от требований Формы нарезки овощей и картофеля имеют значительные отклонения от требований. Нарезка овощей и картофеля в соответствии с требованиями не соблюдена.	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.3	Качество отварных тушеных и пассированных овощей	Овощи и картофель сохранили форму нарезки, консистенция мягкая, непереваренная, без привкуса сырой свеклы, пареной капусты. Качество отварных, пассированных, тушеных овощей имеют незначительное отклонение от требований. Качество отварных, пассированных, тушеных овощей имеют значительное отклонение от требований. Отварные, пассированные, тушеные овощ не соответствуют требованиям качества..	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.4	Цвет, вкус, аромат сваренного борща	Цвет - малиново-красный, вкус кисло-сладкий, в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей, томата, без резкой кислотности. Цвет, вкус, аромат борща имеет незначительное отклонение от требований. Цвет, вкус, аромат борща имеют значительное отклонение от требований. Рецептура и технология приготовления борща не соблюдена	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.5	Выход блюда, температура подачи	Выход блюда и температура подачи соответствуют требованиям Температура подачи имеет незначительное отклонение от требований. Выход блюда и температура подачи имеют незначительное отклонение от норм. Выход блюда и температура подачи не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.6	Оформление и подача блюда	Блюдо оформлено и подано в соответствии с требованиями Имеются не значительные отклонения в оформлении блюда Имеются значительные отклонения в оформлении блюда Подача и оформление блюда не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
2.	Организация рабочего места	- Рабочее место организовано правильно - Имеются существенные нарушения	5 баллов 0 баллов
3.	Выполнение нормы времени.	- Норма выполнена - Превышение нормы времени	5 баллов 0 баллов
4.	Соблюдение правил техники безопасности.	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
5.	Выполнение санитарных правил	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается 3 балла	5 баллов 0 баллов

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

«Рассольник ленинградский»

Критерии оценки качества, производительности труда, соблюдения санитарных норм и правил техники безопасности при выполнении работ .

№ п/п	Наименование параметра	Содержание параметра	Оценка в баллах
1	Качество готового блюда		
1.1	Качество приготовленного бульона	Бульон бесцветный или слегка мутноватый, аромат продукта, из которого он приготовлен, без мутности, салостого и кислого привкуса. Готовый бульон имеет незначительное отклонение от требований. Готовый бульон имеет значительные отклонение от требований. Рецептура и технология приготовления бульона не соблюдена	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов

1.2	Качество нарезки овощей	Соленые огурцы, корни и лук нарезаны соломкой, картофель брусочками или дольками. Нарезанные овощи и картофель имеют незначительные отклонения от требований Формы нарезки овощей и картофеля имеют значительные отклонения от требований. Нарезка овощей и картофеля в соответствии с требованиями не соблюдена.	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.3	Качество отварных, припущенных, пассированных овощей и крупы	В ленинградском рассольник крупа хорошо разваренная, овощи и картофель сохранили форму нарезки, консистенция овощей -- мягкая, огурцов – слегка хрустящая. Качество отварных, пассерованных, припущенных овощей имеют незначительное отклонение от требований. Качество отварных, пассированных, припущенных овощей имеют значительные отклонения от требований. Отварные, пассированные, припущенные овощи не соответствуют требованиям качества..	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.4	Цвет, вкус, аромат сваренного рассольника	На поверхности блески жира оранжевого цвета, желтого или бесцветные, аромат пассированных овощей. Вкус – огуречного рассола острый, в меру соленый Цвет, вкус, аромат рассольника имеет незначительное отклонение от требований. Цвет, вкус, аромат рассольника имеют значительное отклонение от требований. Рецептура и технология приготовления рассольника не соблюдена	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.5	Выход блюда, температура подачи	Выход блюда и температура подачи соответствуют требованиям Температура подачи имеет незначительное отклонение от требований. Выход блюда и температура подачи имеют незначительное отклонение от норм. Выход блюда и температура подачи не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.6	Оформление и подача блюда	Блюдо оформлено и подано в соответствии с требованиями Имеются незначительные отклонения в оформлении блюда Имеются значительные отклонения в оформлении блюда Подача и оформление блюда не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
2.	Организация рабочего места	- Рабочее место организовано правильно - Имеются существенные нарушения	5 баллов 0 баллов
3.	Выполнение нормы времени.	- Норма выполнена - Превышение нормы времени	5 баллов 0 баллов
4..	Соблюдение правил техники безопасности.	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
5.	Выполнение санитарных правил	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается 3 балла	5 баллов 0 баллов

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

«Рыба жареная с луком по-ленинградски»

Критерии оценки качества, производительности труда, соблюдения санитарных норм и правил техники безопасности при выполнении работ .

№ п/п	Наименование параметра	Содержание параметра	Оценка в баллах
1	Качество готового блюда		
1.1	Качество отварных и жареных овощей	Картофель сварен в кожице, клубни не разваренные, нарезанный картофель обжарен с обеих сторон до золотистого цвета, консистенция мягкая, сочная. Лук репчатый запанирован в муке и обжарен до золотистого цвета. Запах свойственный данным овощам. Отварные и жареные овощи имеют не значительное отклонение от требований. Отварные и жареные овощи имеют значительные отклонение от требований. Рецептура и технология приготовления жареных и отварных овощей не соблюдена	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов

1.2	Качество нарезки овощей	Картофель нарезан кружочками одинаковой толщины. Репчатый лук нарезан кольцами имеет одинаковую толщину нарезки по диаметру Нарезанные овощи, картофель имеют незначительные отклонения от требований Формы нарезки овощей, картофеля имеют значительные отклонения от требований. Нарезка овощей, картофеля в соответствии с требованиями не соблюдена.	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.3	Качество нарезки рыбы	Порционные куски рыбы с кожей без костей нарезаны правильной формы. Нарезанные куски рыбы имеют незначительные отклонения от требований Форма нарезки рыбы имеет значительные отклонения от требований. Нарезка рыбы в соответствии с требованиями не соблюдена.	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.4	Качество жареной рыбы	Порционные куски рыбы сохранили свою форму, поверхность покрыта ровной поджаристой корочкой. Консистенция мягкая, сочная, мясо легко отделяется вилкой, но не дряблое. Качество жареной рыбы имеет незначительное отклонение от требований. Качество жареной рыбы имеет значительное отклонение от требований. Жареная рыба не соответствует требованиям качества.	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.5	Цвет, вкус, запах рыбы	Цвет – жареной рыбы светло-коричневый. Вкус рыбы специфический; без постороннего привкуса, в меру соленый. Запах - - рыбы и жира. Цвет, вкус, запах жареной рыбы имеет незначительное отклонение от требований. Цвет, вкус, запах жареной рыбы имеют значительное отклонение от требований. Рецептура и технология приготовления блюда не соблюдены	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.6	Выход блюда, температура подачи	Выход блюда и температура подачи соответствуют требованиям Температура подачи имеет незначительное отклонение от требований. Выход блюда и температура подачи имеют значительное отклонение от норм. Выход блюда и температура подачи не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.7	Оформление и подача блюда	Блюдо оформлено и подано в соответствии с требованиями Имеются не значительные отклонения в оформлении блюда Имеются значительные отклонения в оформлении блюда Подача и оформление блюда не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
2.	Организация рабочего места	- Рабочее место организовано правильно - Имеются существенные нарушения	5 баллов 0 баллов
3.	Выполнение нормы времени.	- Норма выполнена - Превышение нормы времени	5 баллов 0 баллов
4.	Соблюдение правил техники безопасности.	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
5.	Выполнение санитарных правил	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
		3 балла	

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

«Рыба жареная в тесте с картофелем фри»

Критерии оценки качества, производительности труда, соблюдения санитарных норм и правил техники безопасности при выполнении работ .

№ п/п	Наименование параметра	Содержание параметра	Оценка в баллах
1	Качество готового блюда		
1.1	Качество приготовленного соуса «Соус томатный»	Соус имеет консистенцию жидкой сметаны, внешний вид соуса «бархатистый» однородный, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей.	5 баллов

		<p>Готовый соус имеет не значительное отклонение от требований.</p> <p>Готовый соус имеет значительные отклонение от требований.</p> <p>Рецептура и технология приготовления соуса не соблюдена</p>	<p>4 баллов</p> <p>3 баллов</p> <p>0 баллов</p>
1.2	Качество нарезки овощей	<p>Картофель нарезан брусочками, одинаковой длины и толщины. Лимон нарезан дольками. Зелень нашинкована.</p> <p>Нарезанные картофель и овощи имеют незначительные отклонения от требований</p> <p>Формы нарезки овощей и картофеля имеют значительные отклонения от требований.</p> <p>Нарезка овощей и картофеля в соответствии с требованиями не соблюдена.</p>	<p>5 баллов</p> <p>4 баллов</p> <p>3 баллов</p> <p>0 баллов</p>
1.3	Качество жареных и свежих овощей.	<p>Картофель - брусочки целые, золотистого цвета, отдельные брусочки коричневого цвета. Лимон, зелень сохранили свою свежесть.</p> <p>Качество жареных и свежих овощей имеют незначительное отклонение от требований.</p> <p>Качество жареных и свежих овощей имеют значительные отклонения от требований.</p> <p>Жареные и свежие овощи не соответствуют требованиям качества..</p>	<p>5 баллов</p> <p>4 баллов</p> <p>3 баллов</p> <p>0 баллов</p>
	Качество нарезанной и маринованной рыбы	<p>Использовано чистое филе без кожи и костей, нарезано брусочками толщиной 1 см, длиной 8-10 см. выдержано в маринаде с добавлением кислот, масла и зелени.</p> <p>Нарезанная рыба имеет незначительные отклонения от требований</p> <p>Нарезанная рыба имеет значительные отклонения от требований</p> <p>Нарезанная рыба не соответствует требованиям</p>	<p>5 баллов</p> <p>4 баллов</p> <p>3 баллов</p> <p>0 баллов</p>
1.4	Качество жареной рыбы и теста	<p>Кусочки рыбы сохранили свою форму, хорошо прожарены, но сочные, тесто пористое, пышное, от кусочков рыбы не отстаёт.</p> <p>Качество жареной рыбы и теста имеют незначительное отклонение от требований</p> <p>Качество жареной рыбы и теста имеют значительное отклонение от требований</p> <p>Рецептура и технология приготовления жареной рыбы в тесте не соответствуют требованиям</p>	<p>5 баллов</p> <p>4 баллов</p> <p>3 баллов</p> <p>0 баллов</p>
1.6	Цвет, вкус, запах соуса	<p>Соус имеет ярко-выраженный кисло-сладкий вкус в меру соленый, имеет резкий специфический запах рыбы, белых корней и специй, коричневатого-красного цвета.</p> <p>Цвет, вкус, аромат соуса имеет незначительное отклонение от требований.</p> <p>Цвет, вкус, запах соуса имеют значительное отклонение от требований.</p> <p>Рецептура и технология приготовления соуса не соблюдена</p>	<p>5 баллов</p> <p>4 баллов</p> <p>3 баллов</p> <p>0 баллов</p>
1.7	Цвет, вкус, запах жареной рыбы в тесте	<p>Цвет жареной рыбы светло-золотистый, на разрезе –светлый, вкус свойственный данной рыбе и тесту. Специфический аромат маринованной рыбы, специй, зелени.</p> <p>Цвет, вкус, аромат рыбы имеет незначительное отклонение от требований.</p> <p>Цвет, вкус, запах рыбы имеют значительное отклонение от требований.</p> <p>Рецептура и технология приготовления жареной рыбы не соблюдена</p>	<p>5 баллов</p> <p>4 баллов</p> <p>3 баллов</p> <p>0 баллов</p>
1.8	Выход блюда, температура подачи	<p>Выход блюда и температура подачи соответствуют требованиям</p> <p>Температура подачи имеет незначительное отклонение от требований.</p> <p>Выход блюда и температура подачи имеют незначительное отклонение от норм.</p> <p>Выход блюда и температура подачи не соответствуют требованиям</p>	<p>5 баллов</p> <p>4 баллов</p> <p>3 баллов</p> <p>0 баллов</p>
1.9	Оформление и подача блюда	<p>Блюдо оформлено и подано в соответствии с требованиями</p> <p>Имеются незначительные отклонения в оформлении блюда</p> <p>Имеются значительные отклонения в оформлении блюда</p>	<p>5 баллов</p> <p>4 баллов</p> <p>3 баллов</p>

		Поддача и оформление блюда не соответствуют требованиям	0 баллов
2.	Организация рабочего места	- Рабочее место организовано правильно - Имеются существенные нарушения	5 баллов 0 баллов
3.	Выполнение нормы времени.	- Норма выполнена - Превышение нормы времени	5 баллов 0 баллов
4..	Соблюдение правил техники безопасности.	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
5.	Выполнение санитарных правил	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается 3 балла	5 баллов 0 баллов

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ «Гуляш с картофельным пюре»

Критерии оценки качества, производительности труда, соблюдения санитарных норм и правил техники безопасности при выполнении работ .

№ п/п	Наименование параметра	Содержание параметра	Оценка в баллах
1	Качество готового блюда		
1.1	Качество картофельного пюре	Консистенция пюре густая, пышная, однородная, без комков не протертого картофеля, цвет от кремового до белого, вкус в меру соленый, запах свойственный картофелю Картофельное пюре имеет незначительные кусочки не протертого картофеля, цвет сероватый Картофельное пюре имеет жидкую консистенцию, кусочки не протертого картофеля, запах подгорелого молока Рецептура и технология приготовления картофельного пюре не соблюдена	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.2	Качество нарезанного мяса	Цвет и запах характерные для данного вида мяса. Мясо нарезано аккуратно, в виде кубиков, масса соответствует выходу 20-30 грамм по 4-5 штук на порцию. Нарезанное мясо имеет незначительные отклонения от требований Вкус, запах, цвет не соответствуют данному виду мяса, форма нарезки мяса не соответствует требованиям. Качество нарезанного мяса не соответствует требованиям.	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.3	Качество тушеного мяса	Внешний вид: мясо нарезано кубиками, соус обволакивает кусочки мяса, вкус мяса, с ароматом пассерованного лука и специй, цвет темно-красный консистенция сочная, мягкая. Тушеное мясо имеет незначительное отклонение от требований Мясо нарезано мелкими кубиками, соус имеет жидкую консистенцию, вкус подгорелого мяса Технология приготовления тушеного мяса в соответствии с требованиями не соблюдена.	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.4	Качество соуса	Соус имеет однородную массу, без комков заварившейся муки и кусочков не протертых овощей, вкус острый, без привкуса сырой муки, цвет темно-красный Качество соуса имеет незначительное отклонение от требований. Соус имеет жидкую консистенцию, комочки заварившейся, привкус сырой муки и томатной пасты, цвет светло-красный Технология приготовления соуса не соответствует требованиям качества.	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.6	Выход блюда, температура подачи	Выход блюда и температура подачи соответствуют требованиям Температура подачи имеет незначительное отклонение от требований. Выход блюда и температура подачи имеют значительное отклонение от норм. Выход блюда и температура подачи не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.7	Оформление и подача блюда	Блюдо оформлено и подано в соответствии с требованиями Имеются не значительные отклонения в оформлении блюда Имеются значительные отклонения в оформлении и подачи блюда Поддача и оформление блюда не соответствуют требованиям	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов

2.	Организация рабочего места	- Рабочее место организовано правильно - Имеются существенные нарушения	5 баллов 0 баллов
3.	Выполнение нормы времени.	- Норма выполнена - Превышение нормы времени	5 баллов 0 баллов
4.	Соблюдение правил техники безопасности.	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается	5 баллов 0 баллов
5.	Выполнение санитарных правил	- Правила соблюдены - Правила нарушены, за любое нарушение снимается 3 балла	5 баллов 0 баллов

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

«Котлеты по-киевски»

Критерии оценки качества, производительности труда, соблюдения санитарных норм и правил техники безопасности при выполнении работ .

№ п/п	Наименование параметра	Содержание параметра	Оценка в баллах
1	Качество готового блюда		
1.1	Качество приготовленного полуфабриката	Котлета без кожи и поверхностной пленки, плечевая косточка зачищена от мякоти, длина 3-4см. цвет бело-розовый, запах присущий свежему куриному мясу, имеет ровный слой панировки, не допускается увлажнение и отставание панировки. Котлета имеет не значительное отклонение от требований. Плечевая косточка плохо зачищена от мяса, длина 5 см. имеются утолщенные слои панировки. Рецептура и технология приготовления котлет не соблюдена	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.2	Качество нарезанных и приготовленных овощей	Картофель нарезан соломкой одинаковой длины и толщины, обжарен во фритюре, не ломанный морковь нарезана средними кубиками, припущенная в бульоне на сливочном масле, зеленый горошек хорошо прогрет, овощи не разваренные. Нарезанные и приготовленные овощи имеют незначительные отклонения от требований Овощи имеют не одинаковую форму нарезки, картофель пересушен и имеет темный цвет, морковь и горошек частично разварены. Технология нарезки и приготовления овощей не соответствует требованиям качества.	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.3	Качество приготовленных тарталеток	Сдобное пресное тесто мягкое, после выпекания рассыпчатое, цвет корочки светло коричневый, края ровные не ломанные, правильной формы, хорошо пропечены Выпеченный полуфабрикат имеет незначительное отклонение от требований. Выпеченный полуфабрикат имеет подгоревшие участки, не ровные края. Технология приготовления и выпеченный полуфабрикат не соответствуют требованиям качества.	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.4	Качество зеленого масла	Масло хорошо растертое, зелень мелко нашинкована, сформовано аккуратно, хорошо охлажденное. Масло зеленое имеет незначительное отклонение от требований Масло зеленое имеет значительные отклонения от требований Масло зеленое не соответствует требованиям качества	5 баллов 4 баллов 3 баллов 0 баллов
1.5	Качество молочного соуса	Цвет соуса светло-кремовый, масса однородная, без комков заварившейся муки, вкус молока и сливочного масла, консистенция эластичная густой сметаны. Качество соуса имеет незначительное отклонение от требований. Консистенция соуса густая, имеются комочки заварившейся, сырой муки. Технология приготовления соуса не соблюдена	5 баллов 4 балла 3 балла 0 баллов
1.6	Качество жареной котлеты и крутона	Цвет котлеты золотистый, вкус нежный, сочный, консистенция – мягкая, с хрустящей корочкой, панировка не отстает, масло внутри не растаявшее. Крутон нарезан ломтиками, без корок, обжарен до светло-коричневого цвета.	5 баллов

		<p>Качество жареной котлеты и крутона имеют незначительное отклонение от требований</p> <p>Котлета имеет не равномерно обжаренную корочку, масло внутри растаявшее, крутон имеет не очищенную корочку, коричневый цвет.</p> <p>Рецептура и технология приготовления жареной рыбы в тесте не соответствуют требованиям</p>	<p>4 баллов</p> <p>3 баллов</p> <p>0 баллов</p>
1.7	Выход блюда, температура подачи	<p>Выход блюда и температура подачи соответствуют требованиям</p> <p>Температура подачи имеет незначительное отклонение от требований.</p> <p>Выход блюда и температура подачи имеют незначительное отклонение от норм.</p> <p>Выход блюда и температура подачи не соответствуют требованиям</p>	<p>5 баллов</p> <p>4 баллов</p> <p>3 баллов</p> <p>0 баллов</p>
1.8	Оформление и подача блюда	<p>Блюдо оформлено и подано в соответствии с требованиями</p> <p>Имеются незначительные отклонения в оформлении блюда</p> <p>Имеются значительные отклонения в оформлении блюда</p> <p>Подача и оформление блюда не соответствуют требованиям</p>	<p>5 баллов</p> <p>4 баллов</p> <p>3 баллов</p> <p>0 баллов</p>
2.	Организация рабочего места	<p>- Рабочее место организовано правильно</p> <p>- Имеются существенные нарушения</p>	<p>5 баллов</p> <p>0 баллов</p>
3.	Выполнение нормы времени.	<p>- Норма выполнена</p> <p>- Превышение нормы времени</p>	<p>5 баллов</p> <p>0 баллов</p>
4..	Соблюдение правил техники безопасности.	<p>- Правила соблюдены</p> <p>- Правила нарушены, за любое нарушение снимается</p>	<p>5 баллов</p> <p>0 баллов</p>
5.	Выполнение санитарных правил	<p>- Правила соблюдены</p> <p>- Правила нарушены, за любое нарушение снимается</p> <p>3 балла</p>	<p>5 баллов</p> <p>0 баллов</p>

Показания для подсчета баллов или прекращения процедуры оценивания: оценка качества выполнения работы подсчитывается по баллам указанным в таблице критерий оценок (графа 4 Оценка в баллах) в соответствии с наименованием и содержанием параметров.

Оценочный лист

Экзамен квалификационный ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента «Картофель тушеный с грибами и луком»

№п /п	ФИО	Качество готового блюда											оценка
		Качество нарезанных овощей и грибов	Качество обжаренных овощей и грибов	Качество приготовленного соуса	Качество тушеных овощей и соуса	Выход блюда, температура подачи	Оформление и подача блюда	Организация рабочего места	Выполнение норм времени	Соблюдение правил техники безопасности	Выполнение санитарных правил	Набранные баллы	
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /
 Ассистент _____ / _____ /
 Преподаватель _____ / _____ /

Экзамен квалификационный ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

«Голубцы овощные соус, сметанный с томатом»

№п /п	ФИО	Качество готового блюда						Организация рабочего места	Выполнение норм времени	Соблюдение правил техники безопасности	Выполнение санитарных правил	Набранные баллы	оценка
		Качество нарезанных и подготовленных овощей, риса для фарша	Качество приготовленного соуса, сметанного с томатом	Качество сформованных голубцов	Качество запеченных голубцов и соуса	Выход блюда, температура подачи	Оформление и подача блюда						
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /

Ассистент _____ / _____ /

Преподаватель _____ / _____ /

Оценочный лист

Экзамен квалификационный ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

«Зразы картофельные, соус томатный»

№п /п	ФИО	Качество готового блюда												
		Качество картофеля массы	Качество фарша	Качество сформованных зраз	Качество соуса	Качество жареных зраз и соуса	Выход блюда, температура пода	Оформление и подача блюда	Организация рабочего места	Выполнение нормы времени	Соблюдение правил техники безопасности	Выполнение санитарных правил	Набранные баллы	оценка
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														
21														

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /

Ассистент _____ / _____ /

Преподаватель _____ / _____ /

Оценочный лист

Экзамен квалификационный ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Вареники с картофельным фаршем

№п /п	ФИО	Качество готового блюда						Организа ция рабочего места	Выполн ение нормы времен и	Соблюд ение правил техники безопасн ости	Выполне ние санитар ных правил	Набра но балло в	оценка
		Качеств о теста	Качеств о фарша	Качеств-о сформа нных пельме ней	Качеств о отварны х пельмен ей	Выход блюда, темпера тура подачи	Оформл ение и подача блюда						
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /

Ассистент _____ / _____

Преподаватель _____ / _____

Оценочный лист

Экзамен квалификационный ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Манты с мясным фаршем

№п /п	ФИО	Качество готового блюда						Организа ция рабочего места	Выполн ение нормы времен и	Соблюд ение правил техники безопасн ости	Выполне ние санитар ных правил	Набра но балло в	оценка
		Качеств о готового теста	Качеств о фарша	Качество сформа нных мант	Качеств о отварны х мант	Выход блюда, темпера тура подачи	Оформл ение и подача блюда						
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /
 Ассистент _____ / _____ /
 Преподаватель _____ / _____ /

Экзамен квалификационный ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

«Пельмени рыбные, запеченные в горшочке»

№п /п	ФИО	Качество готового блюда										Набра но балло в	оценка
		Качеств о готового теста	Качеств о фарша	Качество сформа нных пельмене й	Качество отварны х и запеченн ых пельмене й	Выход блюда, темпера тура подачи	Оформл ение и подача блюда	Организ ация рабочег о места	Выполн ение нормы времен и	Соблюд ение правил техники безопасн ости	Выполне ние санитар ных правил		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /
 Ассистент _____ / _____ /
 Преподаватель _____ / _____ /

Оценочный лист

Экзамен квалификационный ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Щи суточные

№п /п	ФИО	Качество готового блюда						Организа ция рабочего места	Выполн ение нормы времен и	Соблюд ение правил техники безопасн ости	Выполне ние санитар ных правил	Набра но балло в	оценка
		Качест во пригото влен ного бульона	Качеств о нарезки овощей	Качество отварных, тушенных и пассирова нных овощей	Цвет, вкус, аромат сваренн ых щей	Выход блюда, темпера тура подачи	Оформл ение и подача блюда						
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /
 Ассистент _____ / _____ /
 Преподаватель _____ / _____ /

Оценочный лист

Экзамен квалификационный ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

«Борщ украинский»

№п /п	ФИО	Качество готового блюда						Организа ция рабочего места	Выполн ение нормы времен и	Соблюд ение правил техники безопасн ости	Выполне ние санитар ных правил	Набра но балло в	оценка
		Качест во пригото влен ного бульона	Качеств о нарезке овощей	Качество отварных, тушеных и пассирова нных овощей	Цвет, вкус, аромат сваренн ого борща	Выход блюда, темпера тура подачи	Оформл ение и подача блюда						
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /

Ассистент _____ / _____

Преподаватель _____ / _____

Оценочный лист

Экзамен квалификационный ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рассольник ленинградский

№п /п	ФИО	Качество готового блюда						Организа ция рабочего места	Выполн ение нормы времен и	Соблюд ение правил техники безопасн ости	Выполне ние санитар ных правил	Набра но балло в	оценка
		Качест во пригото влен ного бульона	Качеств о нарезки овощей	Качество отварных, припушен ных, пассирова нных овощей и крупы	Цвет, вкус, аромат сваренног о рассольни ка	Выход блюда, темпера тура подачи	Оформл ение и подача блюда						
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /

Ассистент _____ / _____

Преподаватель _____ / _____

Оценочный лист

Экзамен квалификационный ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

«Рыба жареная с луком по-ленинградски»

№п /п	ФИО	Качество готового блюда											оценка	
		Качество приготвления бульона	Качество нарезке овощей	Качество отварных, тушеных и пассированных овощей	Цвет, вкус, аромат сваренного борща	Выход блюда, температура подачи	Оформление и подача блюда	Организация рабочего места	Выполнение нормы времени	Соблюдение правил техники безопасности	Выполнение санитарных правил	Набрано баллов		
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														
21														

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /
 Ассистент _____ / _____ /
 Преподаватель _____ / _____ /

Оценочный лист

Экзамен квалификационный ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

«Рыба жареная в тесте с картофелем фри

№п /п	ФИО	Качество готового блюда						Организа ция рабочего места	Выполн ение нормы времен и	Соблюд ение правил техники безопасн ости	Выполне ние санитар ных правил	Набра но балло в	оценка
		Качест во пригото влен ного бульона	Качеств о нарезки овощей	Качество отварных, припушен ных, пассирова нных овощей и крупы	Цвет, вкус, аромат сваренног о рассольни ка	Выход блюда, темпера тура подачи	Оформл ение и подача блюда						
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /

Ассистент _____ / _____

Преподаватель _____ / _____

Оценочный лист

Экзамен квалификационный ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

«Гуляш с картофельным пюре»

№п /п	ФИО	Качество готового блюда						Организа ция рабочего места	Выполн ение нормы времен и	Соблюд ение правил техники безопасн ости	Выполне ние санитар ных правил	Набра но балло в	оценка
		Качеств о картофе льного пюре	Качеств о нарезанн ого мяса	Качество тушеного мяса	Качеств о соуса	Выход блюда, темпера тура подачи	Оформл ение и подача блюда						
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /
 Ассистент _____ / _____ /
 Преподаватель _____ / _____ /

Оценочный лист

Экзамен квалификационный ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

«Котлеты по-киевски»

№п /п	ФИО	Качество готового блюда						Организация рабочего места	Выполнение норм времени	Соблюдение правил техники безопасности	Выполнение санитарных правил	Набрано баллов	оценка
		Качество приготовления полуфабриката	Качество нарезанных и приготовленных овощей	Качество приготовленных тарталеток. Качество зеленого масла	Качество молочного соуса. Качество жареной котлеты и крутона	Выход блюда, температура подачи	Оформление и подача блюда						
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /

Ассистент _____ / _____ /

Преподаватель _____ / _____ /

Указания для подсчета баллов или прекращения процедуры оценивания ПМ.02
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента

Оценка проявления показателей уровня освоения компонентов деятельности

0 баллов – показатель не проявляется

1 балл – единичное проявление показателя

2 балла – системное проявление показателя

возможное количество баллов – 0-112

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата	Оценка в баллах
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: 	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • – соответствие времени выполнения работ нормативам; – – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу – ; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – • соответствие температуры подачи виду блюда; 	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – – соответствие времени выполнения работ нормативам; – – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу – ; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – • соответствие температуры подачи виду блюда; 	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – – соответствие времени выполнения работ нормативам; – – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу – ; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – • соответствие температуры подачи виду блюда; 	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – – соответствие времени выполнения работ нормативам; – – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу – ; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – • соответствие температуры подачи виду блюда; 	
<p>ПК 2.7.</p>		

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p>	
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе – – 	
<p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	

ОК 9 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	
	– оптимальность планирования профессиональной деятельности	
	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;	
	– толерантность поведения в рабочем коллективе	
	–	
	–	

Условия положительного заключения по освоению ВД: вид профессиональной деятельности считается освоенным, если общее количество баллов составит не менее 78 (70% из 100%).

IV. ИНСТРУКЦИИ

Ассистенту (организатору):

1. Подготовьте к экзамену комплект КОС .
2. Приготовьте и проверьте рабочее состояние необходимого инвентаря, приспособлений и инструментов.
3. Приготовьте необходимые расходные материалы.
4. Проведите инструктаж обучающихся по технике безопасности.
5. Обеспечьте необходимую документацию для проведения экзамена (оценочные материалы, протокол, оценочный лист).

Разработчики:

ГБПОУ Республики Марий Эл «КИиП» преподаватель Богатырева Н.В.

Согласовано:

Яшина Л.В. заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»