Частное профессиональное образовательное учреждение

Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вологда, 2020

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии технологии и сервиса
Протокол № 1 от 02 «сентября» 2020
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И Гадаева

Утверждаю
Заместитель директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Одобрено на заседании методического совета
Протокол № 1 от 09 «сентября» 2020

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Ерёмина А.С., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для подготовки программы профессионального модуля ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Эксперты от работодателя:
Комплект контрольно-оценочных средств составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Разработанный комплект контрольно-оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ.

ПК Вологодская трапеза председатель
_____ _____ Т.Г. Карач
(место работы, должность) *(подпись)* *(ФИО)*

МП

I ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (ПМ) ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

1.2 Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате освоения программы ПМ у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Осуществление точных расчетов в потребности сырье, соответствие правильного оформления заявок на сырье; Рациональность в организации рабочего места, в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (ХАССП), требованиями охраны труда, техники безопасности; Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды, весоизмерительных приборов в соответствии с с требованиями и регламентами техники безопасности, санитарии и гигиены; Точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, материалов требованиям регламентов; Соответствие организации хранения сырья, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, маркировки, складирования).	Текущий контроль успеваемости: – оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; – оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; – наблюдение за выполнением учебной практики; –анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; – наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; – наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания. Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: – оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; – экспертное наблюдение и оценка за выполнением производственной практики; – экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья; Демонстрация навыков и умений в первичной обработке и подготовке сырья различными методами для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; Соответствие отходов и потерь сырья при его обработке; Соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов	

	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; правильный выбор, целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; Соответствие времени выполнения работ нормативам. Осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Адекватный выбор основных продуктов, дополнительных ингредиентов, специй, приправ; Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; Соответствие готовой продукции органолептическим требованиям; Соответствие времени выполнения работ нормативам; Соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; Качественная оценка готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; Эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; Точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки, Соответствие методов расчета количества сырья, массы готового полуфабриката действующим методикам; Правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; Правильность оформления акта проработки нововой или адаптированной рецептуры.	

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Обоснование выбора и методов решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Оптимальность определения этапов решения задачи; Грамотная оценка ресурсов, необходимых для выполнения задач; Правильный выбор определения источников нужных ресурсов; Разработка детального плана действий; Расчет возможных рисков и определение методов и способов их снижения при выполнении профессиональных задач; Признание наличия проблемы и адекватная реакция на нее; Выстраивание вариантов альтернативных действий в случае возникновения нестандартных ситуаций; Точность оценки полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Текущий контроль успеваемости: – оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; – оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; – наблюдение за выполнением учебной практики; –анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; – наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; – наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания. Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: – оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; – экспертное наблюдение и оценка за выполнением производственной практики; – экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Нахождение, использование, сохранение информации, в удобном для работы формате, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; Определение степени достоверности и актуальности информации.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Эффективный поиск возможностей развития профессиональных навыков при освоении модуля; Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Передача информации, идей и опыта членам команды; Формирование понимания членами команды личной и коллективной ответственности; Регулярное представление обратной связи членам команды; Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; Эффективность участия в деловом	

	общении для решения общих задач.	
ОК 05. 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.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей профессии.	
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.	
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Грамотное применение специализированного программного обеспечения для сбора, хранения и обработки информации; Правильная интерпретация интерфейса специализированного программного обеспечения и нахождение контекстной помощи; Правильное использование автоматизированных систем.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; Правильность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; Точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

В ходе освоения ПМ обучающиеся приобретают следующий практический опыт.

Таблица 3. Показатели оценки приобретения практического опыта

Иметь практический опыт	Показатели оценки результаты	Формы и методы контроля и оценки
В разработке ассортимента полуфабрикатов	Демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов	Способность демонстрировать умения по разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной

	полуфабрикатов	практике
Организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку и безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента	Способность подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различные методы экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов	Демонстрировать упаковку, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

В ходе освоения ПМ обучающиеся осваивают следующие знания и умения.

Таблица 4. Показатели оценки освоения знаний и умений

Знания, умения	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	Демонстрировать умения по разработке, изменению ассортимента, разработке и адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	Практические и самостоятельные работы, тестирования, диктанты по определениям и основным понятиям на занятиях, фронтальный опрос по теории
Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	Способность демонстрировать обеспечение наличия, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	
Уметь: оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	Способность оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	
Уметь: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	
Уметь: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую	Способность применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую	

документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	
Уметь: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Способность соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	
Уметь: использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	
Уметь: организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Способность организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Знать правила охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Практические и самостоятельные работы, тестирования, диктанты по определениям и основным понятиям на занятиях, фронтальный опрос по теории
Знать: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Знать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
Знать: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	Знать ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	
Знать: рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	Знать рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	
Знать: способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов	Знать способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов	
Знать: правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	Знать правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	
Знать: правила составления заявок на продукты	Знать правила составления заявок на продукты	

1.3 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы ПМ является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Таблица 5. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки кулинарных полуфабрикатов	Теоретический экзамен
ПП Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачёт
УП Учебная практика	Дифференцированный зачёт
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Экзамен (квалификационный)

II ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов.

Таблица 6. Контроль и оценка освоения МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки кулинарных полуфабрикатов

Элемент МДК (раздел, тема)	Текущий контроль		Промежуточная аттестация		
	Оценочное средство	Проверяемые умения, знания	Форма контроля	Оценочное средство	Проверяемые умения, знания
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					
Тема 1.1. Основные понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, диктант по определениям и понятиям, практическая работа.	**уметь:** разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; **знать:** ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	Теоретический экзамен Для теоретического экзамена билеты состоят из 3 теоретических вопросов и 1 практического задания		**уметь:** - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и

				соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. **знать:** - требования охраны труда, пожарной
Тема 1. 2. Организация и техническое оснащение технологического процесса по приготовлению, хранению, подготовке к реализации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		**уметь:** организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; **знать:** виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;		
Тема 1.3. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов		**уметь:** использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом		

		требований к безопасности готовой продукции. **знать:** рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;		безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты.
Тема 1.4. Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы, рыбы с костным, костно-хрящевым скелетом, нерыбного водного сырья.		**уметь:** использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. **знать:** рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и		

		приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов		
Тема 1.5. Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов и начинок из мяса диких животных, мяса крупного и мелкого рогатого скота и свинины для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**уметь:** использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. **знать:** рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов		
Тема 1.6. Обработка и подготовка и приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи и кролика для		**уметь:** использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления		

блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. **знать:** рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов		
Раздел 2 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
Тема 1. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Практические и лабораторные работы, проверка домашних заданий	**уметь:** - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их	Квалификационный экзамен Для квалификационного экзамена билеты составлены в форме ситуаций	

		качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. **знать:** - требования охраны		

		труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты		

2.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК

По итогам изучения профессионального модуля предусмотрены теоретический экзамен по междисциплинарному курсу. Для экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из 3-х теоретических вопросов и 1-го практического задания.

Содержание заданий

Примерный перечень теоретических вопросов для подготовки к экзамену по МДК

1. Дайте характеристику технологических процессов кулинарной обработки сырья.
2. Охарактеризуйте механическое оборудование овощного цеха, мясного и рыбного цехов. Требования безопасности при эксплуатации.
3. Дайте характеристику холодильного оборудования. Требования к безопасности при эксплуатации.
4. Расскажите санитарные требования к инвентарю, посуде и таре предприятий общественного питания.
5. Раскройте классификацию и пищевую ценность овощей и грибов.
6. Охарактеризуйте требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов промышленного производства.
7. Раскройте классификацию промысловой рыбы и морепродуктов по различным признакам.
8. Раскройте признаки доброкачественной рыбы.
9. Изложите приемы повышающие качество рыбы.
10. Расскажите химический состав и пищевую ценность мяса.
11. Раскройте на какие категории подразделяют мясо крупнорогатого скота по упитанности.
12. Охарактеризуйте признаки доброкачественности мяса.
13. Раскройте классификацию и пищевую ценность птицы, кролика.
14. Раскройте технологический процесс подготовки и обработки овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы и дичи, кролика.
15. Раскройте технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи, кролика.

Примерный перечень практических заданий для подготовки к теоретическому экзамену

1. Разработать ассортимент полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы и дичи.
2. Составить технологическую карту на блюдо.
3. Решить ситуационную задачу.

Задание для экзаменующегося

Билет 1

1. Охарактеризуйте требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов промышленного производства.
2. Подберите технологическое оборудование и производственный инвентарь для организации рабочего места по приготовлению сложных полуфабрикатов из птицы в мясо-рыбном цехе.
3. Раскройте технологический процесс приготовления блюд сложного асортимента из тушеного мяса.

4. Решите задачу. Определите количество порций гуляша, которое можно приготовить из 18 кг говядины 2 категории по 1 колонке.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» ставится обучающемуся:

- полностью раскрыто содержание материала билета: исчерпывающие и аргументированные ответы на вопросы в билете;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, не требует дополнительных пояснений, точно используется терминология;
- демонстрируются глубокие знания дисциплин специальности;
- даны обоснованные ответы на дополнительные вопросы комиссии;
- практическая часть билета решена верно, с использованием нормативной и технологической документации.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся:

- ответы на поставленные вопросы в билете излагаются систематизировано и последовательно;
- демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер, в изложении допущены небольшие пробелы (неточности), не исказившие содержание ответа;
- материал излагается уверенно, в основном правильно даны все определения и понятия;
- при ответе на дополнительные вопросы комиссии полные ответы даны только при помощи наводящих вопросов;
- практическая часть билета решена верно, с использованием нормативной и технологической документации, но допущены незначительные помарки.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся:

- неполное или непоследовательное раскрытие содержания материала, но показано общее понимание вопроса;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов;
- демонстрируются поверхностные знания дисциплин специальности; имеются затруднения с выводами;
- при ответе на дополнительные вопросы комиссии ответы даются только при помощи наводящих вопросов;
- практическая часть вызвала затруднения, решена с помощью наводящих вопросов.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся:

- материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине, не раскрыто его основное содержание;
- допущены грубые ошибки в определениях и понятиях, при использовании терминологии, которые не исправлены после наводящих вопросов;
- демонстрирует незнание и непонимание существа экзаменационных вопросов;
- не даны ответы на дополнительные или наводящие вопросы комиссии;
- практическая часть решена не верно, с помощью наводящих вопросов затруднения в решении.

2.3 Перечень практических работ

Таблица 7. Практические работы по МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

№	Название практических и лабораторных занятий	Кол-во часов
	Практические работы	
1.	Практическая работа № 1 Определение качества исходного сырья (овощей, грибов) органолептическим методом.	2
2.	Практическая работа № 2 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей и грибов, в зависимости от сезонности.	2
3.	Практическая работа № 3 Органолептическая оценка качества рыбы. Ознакомление с физико-химическими показателями и методами определения свежести рыбы.	2
4.	Практическая работа № 4. Первичная обработка и ассортимент полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом.	2
5.	Практическая работа № 5 Расчет расхода сырья выхода полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Расчет количества отходов при холодной обработке рыбы.	2
6.	Практическая работа № 6 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов, при использовании сырья и рыбы специальной разделки.	2
7.	Практическая работа № 7 Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов показателям, в том числе по свежести.	2
8.	Практическая работа № 8 Составление технологических схем механической кулинарной обработки мяса, мяса диких животных, с указанием назначения частей.	2
9.	Практическая работа № 9 Расчет среднетушевых норм отходов и потерь при холодной обработке мяса.	2
10.	Практическая работа № 10. Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества мяса.	2
11.	Практическая работа № 11 Органолептическая оценка качества птицы	2
12.	Практическая работа № 12 Составление технологических схем разделки птицы, кролика.	2
13.	Практическая работа № 13 Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества птицы.	2
	Лабораторные работы	
1.	Лабораторная работа №1 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества.	6
2.	Лабораторная работа № 2 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества.	6
3.	Лабораторная работа №3 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов. Органолептическая оценка качества.	6
4.	Лабораторная работа № 4 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы, пернатой дичи. Органолептическая оценка качества.	6

III ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки по учебной и производственной практике является сформированность общих и профессиональных компетенций, а также дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка сформированности профессиональных и общих компетенций осуществляется с использованием следующих форм и методов: наблюдение за обучающимся на практике.

Контроль и оценка дидактических единиц «иметь практический опыт» и «уметь» осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за обучающимся на практике.

Оценка по учебной (на предприятии) или производственной практике выставляется по результатам дифференцированного зачета на основании данных аттестационного листа, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием освоенных общих и профессиональных компетенций, видов работ и качества их выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика. Дифференцированный зачет проводится в форме защиты отчета по практике. Итоговая оценка результатов учебной (на предприятии) или производственной практики выставляется на основании оценки, выставленной руководителем практики от организации и оценки, полученной обучающимся при защите отчета по практике, как среднее арифметическое, в пользу студента.

Оценка по учебной практике выставляется по результатам дифференцированного зачета на основании выполненных на учебных занятиях заданий по освоению общих и профессиональных компетенций.

4.2 Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

Таблица 8. Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды и наименования проверяемых результатов			
	ПК	ОК	практический опыт	умения
Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для ведения процессов приготовления и реализации полуфабрикатов из овощей и грибов.	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в	-в разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; -организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подборе в соответствии с технологическими	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их
Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для ведения процессов	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей,			

приготовления и реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; -упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.	качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для ведения процессов приготовления и реализации полуфабрикатов из мяса, субпродуктов.				
Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для ведения процессов приготовления и реализации полуфабрикатов из птицы.				
Ведение процессов приготовления и подготовки реализации сложных полуфабрикатов кулинарных изделий сложного ассортимента, презентация приготовленного полуфабриката				

Таблица 9. Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды и наименования проверяемых результатов			
	ПК	ОК	практический опыт	умения
Ознакомление с предприятием общественного питания. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями регламентами.	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	в разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила
Первичная механическая обработка сырья и подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.				
Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.				
Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.				

			обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.	сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

	общении для решения общих задач.	
ОК 05. 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.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей профессии.	
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.	
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Грамотное применение специализированного программного обеспечения для сбора, хранения и обработки информации; Правильная интерпретация интерфейса специализированного программного обеспечения и нахождение контекстной помощи; Правильное использование автоматизированных систем.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; Правильность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; Точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

В ходе освоения ПМ обучающиеся приобретают следующий практический опыт.

Таблица 3. Показатели оценки приобретения практического опыта

Иметь практический опыт	Показатели оценки результаты	Формы и методы контроля и оценки
В разработке ассортимента полуфабрикатов	Демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов	Способность демонстрировать умения по разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Обоснование выбора и методов решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Оптимальность определения этапов решения задачи; Грамотная оценка ресурсов, необходимых для выполнения задач; Правильный выбор определения источников нужных ресурсов; Разработка детального плана действий; Расчет возможных рисков и определение методов и способов их снижения при выполнении профессиональных задач; Признание наличия проблемы и адекватная реакция на нее; Выстраивание вариантов альтернативных действий в случае возникновения нестандартных ситуаций; Точность оценки полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Текущий контроль успеваемости: – оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; – оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; – наблюдение за выполнением учебной практики; –анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; – наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; – наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания. Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: – оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; – экспертное наблюдение и оценка за выполнением производственной практики; – экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Нахождение, использование, сохранение информации, в удобном для работы формате, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; Определение степени достоверности и актуальности информации.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Эффективный поиск возможностей развития профессиональных навыков при освоении модуля; Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Передача информации, идей и опыта членам команды; Формирование понимания членами команды личной и коллективной ответственности; Регулярное представление обратной связи членам команды; Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; Эффективность участия в деловом	

			соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	оборудования, сырья в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	регламентами, стандартами
		Спецодежда соответствует требованиям	-Форма чистая, отглаженная, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти чистые, волосы убраны	-Форма чистая, отглаженная, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти чистые, волосы убраны	-Форма чистая, не отглаженная, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти чистые, волосы убраны
		Достаточный заказ продуктов по ордер листу (списку продуктов).	- Заказ сырья сдан вовремя, дозаказ сырья отсутствует в день экзамена	- Заказ сырья сдан вовремя, но был произведен дозаказ одного продукта в день экзамена	- Заказ сырья сдан вовремя, но был произведен дозаказ двух продукта в день экзамена
		Контроль отходов (брак)	- Соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам	Соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам	Есть не соответствия отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам
		Расточительность	- Расход сырья экономный, целесообразная обработка сырья, количество отходов минимально	- Расход сырья экономный, но применяется не целесообразная обработка сырья, количество отходов допустимо	- Не экономное расходование сырья, не большое количество отходов, нецелесообразная обработка сырья.
		Корректное использование мусорных баков (пищевые/непищевые)	- Мусорные отходы распределяются верно	- Мусорные отходы распределяются верно, но допущена одна ошибка	- Мусорные отходы распределяются верно, но допущен ряд ошибок
		Использование оборудования и инвентаря по назначению	- Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов	- Адекватный выбор, целевое и безопасное, но не уверенное использование оборудования, инвентаря, инструментов.	- Выбор не всегда рационален, использование безопасное, но допускаются не грубые ошибки.
2	Субъективные показатели работы	Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи	- Правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после окончания работы	Соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений	Соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушения

		Персональная гигиена	Сервировка и порционирование блюд осуществляется с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд, так же перчатки используются при обработке красящего продукта. Проба блюда снимается в соответствии с правилами	Сервировка и порционирование блюд осуществляется с использованием одноразовых перчаток но не для каждого вида блюд, так же перчатки используются при обработке красящего продукта. Проба блюда снимается в соответствии с правилами	-Сервировка осуществляется с использованиемодноразовых перчаток, но порционирование проводилось без них; -проба блюда снимается пальцами, одной ложкой - нарушение санитарно-гигиенических норм (не снятые ювелирные украшения, длинные ногти, не забранные волосы, мятая спецодежа)
		Рабочее место	- Правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после окончания работы: - правильный выбор производственного инвентаря, оборудования; - соблюдение чистоты на рабочей поверхности производственного стола; - качественная уборка рабочих мест по завершению работы	Соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений: - инвентарь, инструменты подготовлены не в полном объёме; - периодическое загрязнение производственного стола; - несвоевременное мытьё посуды	соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушения: - не подготовлен инвентарь, инструменты; - загрязнение производственного стола; - некачественная уборка рабочего места
		Техника безопасности на рабочем месте	-Четкое и грамотное соблюдение правил безопасности труда	Соблюдение правил безопасности труда с допустимыми отклонениями, не приводящими к травмам	Соблюдение основных правил безопасности при наличии единых нарушений: - нарезка сырья на весу
		Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	- Выбор соответствующих способов и приемов подготовки сырья; - безошибочное, последовательное и уверенное выполнение всех приемов обработки и подготовки сырья	- Правильное, выполнение всех основных действий по подготовке и обработке сырья при наличии несущественных недостатков	- Выполнение действий по подготовке и обработке сырья с нарушениями, не приводящими к браку; - несоблюдение товарного соседства сырья на производственном столе; - нарушение последовательности выполнения операций
3	Объективные показатели	Контроль времени подачи	-Блюдо приготовлено	-Блюдо приготовлено	-Блюдо приготовлено вовремя, интервал подачи 5

	презентации		вовремя, подача своевременная	вовремя, интервал подачи +-5 мин	мин
		Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием	-Продукты использовалисьиз списка продуктов (ордер лист), основной продукт из черного ящика виден в блюде	-Продукты использовалисьиз списка продуктов (ордер лист), основной продукт из черного ящика виден в блюде	-Продукты использовалисьиз списка продуктов (ордер лист), но основной продукт из черного ящика не виден в блюде
		Правильность подачи в соответствии с заданием	-Тарелка чистая, без капель и отпечатков пальцев; -масса блюда соответствует конкурсному заданию; -температура блюда соответствует экзаменационному заданию; - правильный подбор гарнира, соуса и продуктов для украшения	-Масса блюда не соответствует экзаменационному заданию; -правильность подачи (соответствие заданию); -чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев). недочетами; - правильный подбор гарнира, соуса и продуктов для украшения	- Неправильная подача кулинарной продукции; - не обоснованный подбор гарнира, соуса и продуктов для оформления; - небрежность при оформлении
4	Субъективные показатели презентации	Качество приготовленныхблюд сложного ассортимента	-Полное соответствие требованиям к качеству: - вкус и внешний вид блюда; - консистенция; - цвет на разрезе; - запах; - общая гармоничность блюда	-Соответствие требованиям к качеству с незначительными отступлениями: - вкус и внешний вид блюда; - консистенция; - цвет на разрезе; - запах; - общая гармоничность блюда	-Допущены недочеты в соответствии требованиям к качеству: - вкус и внешний вид блюда; - консистенция; - цвет на разрезе; - запах; - общая гармоничность блюда