Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
_____ Гадаева М.И.

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 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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.

Потребительский кооператив «Вологодская трапеза» председатель правления

_____ _____ Т.Г.Карат
(место работы, должность) *(подпись)* *(ФИО)*

МП

Потребительский кооператив «Вологодская трапеза» ОГРН 1153525008080 ПК «Вологодская трапеза» ИНН 3525349527 г. Вологда

I ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (ПМ) ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ППССЗ по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело* в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Рациональность в организации рабочего места, в соответствии с инструкциями и регламентами; Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды, весоизмерительных приборов в соответствии с требованиями и регламентами техники безопасности, санитарии и гигиены; Соответствие организации хранения сырья, готовых горячих блюд, закусок сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, маркировки, складирования); Проведение уборки рабочего места а в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	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
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Демонстрация навыков первичной подготовки, правильное понимание выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; Использование регионального сырья для приготовления супов сложного ассортимента; Демонстрировать умения организации технологического процесса приготовления сложной супов: -закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; -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; -демонстрировать навыки по технологии приготовления специальных гарниров к сложным	

	пюреобразным, прозрачным, национальным супам; Демонстрировать безопасные навыки работы с технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления сложной супов; 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.	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 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Демонстрировать правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; Правила соусной композиции горячих соусов; Демонстрировать умения технологии приготовления сложных горячих соусов; Уметь подбирать гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, выполнять оформление тарелки и блюд с горячими соусами; Осуществлять: температуру подачи сложных горячих соусов, правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; Демонстрировать навыки технология приготовления сложных горячих соусов; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществлять правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, региональной особенностью; Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: -проводить органолептические методы определения готовности; Демонстрировать безопасные навыки работы с технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления сложной супов; Производить сервировку и подачу, соблюдая температуру подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; Выполнять правила и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Демонстрация навыков первичной подготовки, правильное понимание выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; Демонстрировать умения, а также выбирать, комбинировать и использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с заказом, способом обслуживания; Определять степень готовности блюд; Доводить блюда и закуски до вкуса, до определенной консистенции; Проверять качество готовых блюд перед отпуском,	

	упаковкой на вынос; Демонстрировать безопасные навыки работы с технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления сложных блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки; Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; Демонстрировать раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья; Демонстрировать умения, а также выбирать, комбинировать и использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов в соответствии с заказом, способом обслуживания; Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода; Определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; Доводить блюда и закуски до вкуса, до определенной консистенции; Проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос; Демонстрировать безопасные навыки работы с технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов; Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры для подачи; Демонстрировать раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценивать качество и безопасность птицы, мяса, дичи, кролика; Демонстрировать умения, а также выбирать, комбинировать и использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, способом обслуживания; Определять степень готовности сложных горячих блюд из мяса, птицы, дичи, кролика Доводить блюда и закуски до вкуса, до определенной консистенции; Проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос; Демонстрировать безопасные навыки работы с технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления сложных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи, кролика; Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; Демонстрировать раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд,	Демонстрировать умения разработки ассортимента горячих блюд и закусок сложного ассортимента,	

кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	включая нормативно - техническую документацию; Изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные; Изменять рецептуры блюд с учетом особенностей заказа, формы обслуживания Рассчитывать цену на разработанное блюдо; Рассчитывать энергетическую ценность блюда; Составлять понятные и привлекательные описания блюд; Выбирать формы и методы презентации блюда; Совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выхода, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости.	

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; 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.	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; Оформлять бизнес-план; Презентовать бизнес-идею; Определять источники финансирования.	

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
Разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрировать умения по разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	Способность в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Иметь представление, как производится организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации 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 продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных	Способность демонстрировать умения в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

	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;	

изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	
Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	Демонстрировать способность в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции	Способность производить контроль качества и безопасность готовой кулинарной продукции	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Контроле хранения и расхода продуктов	Способность производить контроль 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 горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 обеспечивать наличие, 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	

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	разработки рецептур, составления заявок на продукты	
Знать: виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Знание видов и форм обслуживания, правил сервировки стола и правил подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	

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 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Теоретический экзамен
ПП Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачёт
УП Учебная практика	Дифференцированный зачёт
ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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.02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, диктант по определениям и понятиям. .	**уметь:** - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; **знать:** - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	Теоретический экзамен Для теоретического экзамена билеты состоят из 3 теоретических вопросов и 1 практического задания	**уметь:** - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -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, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,
Тема 1. 2. Организация и техническое оснащение технологического процесса по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**уметь:** -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к		
Тема 1.3. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента				
Тема 1.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента				
Тема 1.5. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и				

гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента		безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемост и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. **знать:** виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемост и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. **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, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том
Тема 1.6. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента				
Тема 1.7. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.				
Тема 1.8. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента				
Тема 1.9. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента				
Тема 1.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента				
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 1. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд,	Практические и лабораторные работы, проверка домашних заданий	**уметь:** - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей	Квалификационный экзамен Для квалификационного экзамена билеты составлены в форме ситуаций	

		- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, 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 вопросов для теоретического экзамена

1. Раскройте значение сложных горячих блюд в питании человека
2. Дайте характеристику сыров.

3. Дайте характеристику пряностям и приправам, используемых для приготовления блюд из мяса
4. Охарактеризуйте условия хранения и требования к качеству различных компонентов для приготовления сложных горячих соусов
5. Оцените качество и безопасность готового блюда органолептическим методом
6. Дайте характеристику видам технологического теплового оборудования для приготовления жареных блюд из мяса, рыбы, птицы.
7. Опишите организацию производства при приготовлении сложных горячих блюд
8. Расскажите технологический процесс приготовления специальных гарниров к прозрачным супам
9. Опишите технологический процесс приготовления сложных заправочных супов
10. Расскажите технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из овощей
11. Опишите технологический процесс приготовления сложных блюд из грибов и сыра
12. Раскройте ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования
13. Опишите технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы
14. Назовите технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса
15. Расскажите технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из птицы
16. Покажите вариант сервировки, оформление и способ подачи сложных горячих блюд
17. Перечислите степени прожарки стейков, температурный режим и время жарки.
18. Назовите условия и сроки реализации сложной горячей кулинарной продукции
19. Опишите технологический процесс приготовления сложных горячих соусов

Примерный перечень практических заданий
для подготовки к теоретическому экзамену

Рассчитайте массу сырья для приготовления сложных горячих блюд и соусов, с учетом особенностей используемого сырья, сезонности, взаимозаменяемости и т.д.:

1. Рассчитайте количество продуктов по брутто для приготовления 50 порций рассольника московского в ресторане.
2. Рассчитайте количество порций блюда «Мясо духовое» по 2 колонке Сборника рецептур, которые можно приготовить из 105 кг свинины обрезной с учетом кулинарного использования частей.
3. Рассчитайте набор сырья для приготовления 40 порций блюда "Плов из птицы" по 2 колонке Сборника рецептур, если блюдо приготавливалось из курицы потрошенной 1 категории в январе месяце и использовали томат-пасту с содержанием сухих веществ 35 %.
4. Определите закладку свинины мясной и обрезной весом брутто и нетто для приготовления 10 порций рагу по 2-ой колонке сборника рецептур.
5. Определите закладку сырья для приготовления 5 порций крем-супа из тыквы в марте по 2-ой колонке сборника рецептур.

Задание для экзаменующегося

Билет 1

1. Дайте характеристику сыров.
2. Опишите технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы.
3. Предложите варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд.

		- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, 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 вопросов для теоретического экзамена

1. Раскройте значение сложных горячих блюд в питании человека
2. Дайте характеристику сыров.

4. **Задача:** Определите закладку сырья для приготовления 5 порций крем-супа из тыквы в марте по 2-ой колонке сборника рецептур.

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.

2.3 Перечень практических работ

Таблица 7. Практические работы по МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

№	Название практического или лабораторного занятия	Кол-во часов
	Практические работы	
1.	Практическая работа № 1. Составление плана-меню горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом типа, класса, специализации организаций питания, сезона, вида приема пищи.	2
2.	Практическая работа № 2. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН).	2
3.	Практическая работа № 3. Составление схем организации процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	2
4.	Практическая работа № 4. Расчет сырья и составление нормативной документации для приготовления супов Решение ситуационных задач.	2
5.	Практическая работа № 5. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу сложных горячих соусов: красных основных и производных, белых основных и производных, грибных, молочных, сметанных.	2
6.	Практическая работа № 6. Решение ситуационных задач, составление нормативной документации, расчет сырья для приготовления сложного ассортимента из овощей и грибов.	2
7.	Практическая работа № 7. Расчет сырья для приготовления сложных блюд из макаронных изделий и круп. Составление технологических карт и технико-технологических карт.	2
8.	Практическая работа № 8. Решение ситуационных задач, составление нормативной документации, расчет сырья для приготовления сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки.	2
9.	Практическая работа № 9. Расчет сырья по формулам, составление нормативной документации для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.	2
10.	Практическая работа № 10. Решение производственных ситуации по организации приготовления сложной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья. Подбор технологического оборудования и инвентаря.	2
11.	Практическая работа № 11. Расчет сырья по формулам, составление нормативной документации для приготовления сложных блюд из мяса, мясных продуктов.	2
12.	Практическая работа № 12. Решение производственных ситуации по организации приготовления сложной кулинарной продукции из мяса, мясных продуктов. Подбор технологического оборудования и инвентаря.	2
13.	Практическая работа № 13. Расчет сырья по формулам, составление нормативной документации для приготовления сложных блюд из птицы.	2
	Лабораторные работы	
1.	Лабораторная работа №1 Приготовление супов сложного ассортимента. Выбор температурного и временного режимов при приготовлении и подаче, оценка качества готовых блюд.	6
2.	Лабораторная работа №2. Приготовление сложных соусов. Выбор температурного и временного режима, при приготовлении и подаче. Оценка качества.	6
3.	Лабораторная работа № 3. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов. Выбор температурного и временного режима, при приготовлении и подаче. Оценка качества.	6
4.	Лабораторная работа № 4. Приготовление сложных блюд из макаронных изделий и крупы. Выбор температурного и временного режима, при приготовлении и подаче. Оценка качества готовых блюд.	6

5.	Лабораторная работа № 5. Приготовление сложных блюд из яиц, творога, сыра, муки. Выбор температурного и временного режима, при приготовлении и подаче. Оценка качества.	6
6.	Лабораторная работа № 6. Приготовление сложных блюд из жареной и запеченной рыбы. Выбор температурного и временного режима при приготовлении и отпуске. Оценка качества и безопасности готовых блюд из рыбы.	6
7.	Лабораторная работа № 7. Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы. Выбор температурного и временного режима при приготовлении и отпуске. Оценка качества и безопасности готовых блюд из рыбы.	6
8.	Лабораторная работа № 8. Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса. Выбор температурного и временного режима при приготовлении и отпуске. Оценка качества готовых блюд.	6
9.	Лабораторная работа № 9. Приготовление блюд из жаренного и запеченного мяса. Выбор температурного и временного режима при приготовлении и отпуске. Оценка качества готовых блюд.	6
10.	Лабораторная работа № 10. Приготовление блюд из птицы. Выбор температурного и временного режима при приготовлении и отпуске. Оценка качества готовых блюд.	6

III ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

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.

3.2 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 рабочих мест,	ПК 2.1. Организовывать подготовку	ОК 01. Выбирать способы решения задач	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и	организовывать и проводить

№	Название практического или лабораторного занятия	Кол-во часов
	Практические работы	
1.	Практическая работа № 1. Составление плана-меню горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом типа, класса, специализации организаций питания, сезона, вида приема пищи.	2
2.	Практическая работа № 2. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН).	2
3.	Практическая работа № 3. Составление схем организации процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	2
4.	Практическая работа № 4. Расчет сырья и составление нормативной документации для приготовления супов Решение ситуационных задач.	2
5.	Практическая работа № 5. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу сложных горячих соусов: красных основных и производных, белых основных и производных, грибных, молочных, сметанных.	2
6.	Практическая работа № 6. Решение ситуационных задач, составление нормативной документации, расчет сырья для приготовления сложного ассортимента из овощей и грибов.	2
7.	Практическая работа № 7. Расчет сырья для приготовления сложных блюд из макаронных изделий и круп. Составление технологических карт и технико-технологических карт.	2
8.	Практическая работа № 8. Решение ситуационных задач, составление нормативной документации, расчет сырья для приготовления сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки.	2
9.	Практическая работа № 9. Расчет сырья по формулам, составление нормативной документации для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.	2
10.	Практическая работа № 10. Решение производственных ситуации по организации приготовления сложной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья. Подбор технологического оборудования и инвентаря.	2
11.	Практическая работа № 11. Расчет сырья по формулам, составление нормативной документации для приготовления сложных блюд из мяса, мясных продуктов.	2
12.	Практическая работа № 12. Решение производственных ситуации по организации приготовления сложной кулинарной продукции из мяса, мясных продуктов. Подбор технологического оборудования и инвентаря.	2
13.	Практическая работа № 13. Расчет сырья по формулам, составление нормативной документации для приготовления сложных блюд из птицы.	2
	Лабораторные работы	
1.	Лабораторная работа №1 Приготовление супов сложного ассортимента. Выбор температурного и временного режимов при приготовлении и подаче, оценка качества готовых блюд.	6
2.	Лабораторная работа №2. Приготовление сложных соусов. Выбор температурного и временного режима, при приготовлении и подаче. Оценка качества.	6
3.	Лабораторная работа № 3. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов. Выбор температурного и временного режима, при приготовлении и подаче. Оценка качества.	6
4.	Лабораторная работа № 4. Приготовление сложных блюд из макаронных изделий и крупы. Выбор температурного и временного режима, при приготовлении и подаче. Оценка качества готовых блюд.	6

4. **Задача:** Определите закладку сырья для приготовления 5 порций крем-супа из тыквы в марте по 2-ой колонке сборника рецептур.

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.

2.3 Перечень практических работ

Таблица 7. Практические работы по МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

		коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
Расчет сырья и оформление технологической документации для приготовления сложных горячих блюд.	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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.	-разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Оформление сводной сырьевой ведомости и бланка заказа на сырье	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять	-разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения	-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением

	оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

	видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			

Таблица 9. Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды и наименования проверяемых результатов			
	ПК	ОК	практический опыт	умения
Организация и ведение технологического процесса приготовления и подготовка к реализации сложных супов	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом	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	-разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -организации и проведении 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 горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.	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, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и
Организация и ведение технологического процесса приготовления и подготовки к реализации сложных горячих соусов	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том			

	числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
Организация и ведение технологического процесса приготовления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение технологического процесса приготовления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в			

	соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и	ПК 2.1.			

ведение технологического процесса приготовления и подготовки к реализации сложных горячих блюд и закусок из мяса и мясных продуктов	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, дичи, кролика	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий,			

	закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			

3.3 Форма аттестационного листа

Форма аттестационного листа

Аттестационный лист

Вид практики производственная

Профессиональный модуль ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Студент (ФИО) _____

Место прохождения практики _____

Руководитель практики _____

Сроки прохождения практики _____

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа

ПК/ОК	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка уровня освоения компетенции (освоена/не освоена)
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
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	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК. 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Дата Оценка за практику_____

Руководитель практики _____ /_____

М.П.

IV ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

4.1 Форма проведения экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Экзамен (квалификационный) представляет собой практический этап, который заключается в решении ситуации.

4.2 Перечень заданий, выполняемых в ходе экзамена (квалификационного)

Содержание заданий

Ситуация 1. Приготовить одну порцию консоме из птицы. Минимум один гарнир на выбор (должен быть в тарелке или на тарелке, в которой подаётся консоме).

Задание:

1. Произвести расчет массы сырья на две порции блюда, и составить технологическую карту или технико-технологическую карту;
2. Организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование для приготовления горячего блюда сложного ассортимента;
3. Критерии для технологии приготовления и подачи:
   - Масса блюда при подаче должна составлять минимум 220 г.;
   - Подаются два идентичных блюда, на тарелках, соответствующих для подачи горячего блюда;
   -Температура подачи тарелки от 35°С. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается;
4. Дать качественную оценку блюда;
5. По окончании выполнения задания необходимо убрать рабочее место (используемое оборудование, рабочие поверхности, мойку).

Ситуация 2. Приготовить две порции горячего блюда сложного ассортимента из мяса 2 гарнирами и 1 соусом. Один гарнир – пюре, второй гарнир из овощей – нарезка жульен. Соус приготовить с использованием обязательного компонента из «Черного ящика» - помидор. Общая продолжительность выполнения задания 2 часа без учёта уборки рабочего места.

Задание:

1. Произвести расчет массы сырья на две порции блюда, и составить технологическую карту или технико-технологическую карту;
2. Организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование для приготовления горячего блюда сложного ассортимента;
3. Критерии для технологии приготовления и подачи:
   - Масса блюда при подаче должна составлять минимум 220 г.;
   - Подаются два идентичных блюда, на тарелках, соответствующих для подачи горячего блюда;

-Температура подачи тарелки от 35°С. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается;

4. Дать качественную оценку блюда;
5. По окончании выполнения задания необходимо убрать рабочее место (используемое оборудование, рабочие поверхности, мойку).

Ситуация 3.Приготовить две порции горячего блюда из рыбы, подобрать 1 гарнир на выбор, 2 соуса, с использованием обязательного компонента из «Черного ящика» - соленый огурец. Общая продолжительность выполнения задания 2 часа без учёта уборки рабочего места.

Задание:

1. Произвести расчет массы сырья на две порции блюда, и составить технологическую карту или технико-технологическую карту;
2. Организовать рабочее место и подобрать технологическое оборудование для приготовления горячего блюда сложного ассортимента;
3. Критерии для технологии приготовления и подачи:
   - Масса блюда при подаче должна составлять минимум 220 г.;
   - Подаются два идентичных блюда, на тарелках, соответствующих для подачи горячего блюда;
   - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке;

   -Температура подачи тарелки от 35°С. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается;
4. Дать качественную оценку блюда;
5. По окончании выполнения задания необходимо убрать рабочее место (используемое оборудование, рабочие поверхности, мойку).

Критерии оценки

№	Показатели (этапы)	Критерий оценки	«5»	«4»	«3»
1	Объективный показатель работы	Адаптированный процесс выполнения подготовки и выполнения	-Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	-Правильное, но не уверенное выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	-Медленное, не с критическими ошибками выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, сырья, оборудования в соответствии с инструкциями и 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

		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 приготовленных блюд 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