

Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
ГБПОУ СО «Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель правления ПО «Талицкое»



О.Ю.Пономарева

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ СО

«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»



С.И.Ляшок

**КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА  
по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»**

2018 г.

# **1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ) МАТЕРИАЛОВ**

## **1.1. Область применения**

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе**

### **1.2.1. Общие положения об организации оценки**

КИМ предназначены для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

К демонстрационному экзамену по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК.01.01 и МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен демонстрационный. Экзамен включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом, оценивая, является приготовление кулинарной продукции – мясных, рыбных блюд, горячих супов и соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, муки.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

### **1.2.2. Промежуточная аттестация**

<i>Шифр</i>	<i>Наименование элемента программы</i>	<i>Вид промежуточной аттестации</i>	<i>Форма проведения</i>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Экзамен	Тестирование
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	Экзамен	Тестирование

	кулинарных изделий, закусок		
УП. 02.	Учебная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ПП.02	Производственная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Демонстрационный экзамен	Практическое задание на рабочем месте повара

### 1.2.3. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills.

Тематика выпускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей

#### *Форма ГИА:*

Выполнение выпускной практической квалификационной работы и защита письменной экзаменационной работы.

В случае участия обучающихся в демонстрационном экзамене по стандартам Worldskills (далее – ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело» и выполнение выпускной практической квалификационной работы может быть заменено на сдачу демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills.

*Выполнение практической части* – составляется меню обеда для каждого обучающегося из утвержденного ассортимента блюд. Выпускники демонстрируют практические компетенции приготовления и оформления блюд по меню в учебной лаборатории в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии. Каждое блюдо оценивается отдельно, а затем выставляется общая оценка за работу.

*Защита письменной экзаменационной работы* – выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию проверенную письменную экзаменационную работу с отзывом руководителя ВКР и электронную презентацию выпускной квалификационной работы, наряд на выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Демонстрационный экзамен может проводиться в форме демонстрации освоенных профессиональных компетенций и включать выполнение практического задания на рабочем месте повара. Демонстрационный экзамен может проводиться в два этапа: 1 этап – тестирование (в письменной форме или компьютерное) для оценки уровня знаний, положительный результат выполнения 1 этапа является допуском ко второму этапу – выполнению практического задания на рабочем месте. Проведение двух этапов может осуществляться в два дня по графику.

Для проведения второго этапа для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ). Председатель экзаменационной комиссии – работодатель. При проведении демонстрационного экзамена по ПМ по стандартам WSR

оценку компетенций проводят экспертами WSR, задания разрабатываются экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

### 1.3. Инструменты оценки для теоретического материала

<b>Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>	<b>Тип заданий</b>	<b>Проверяемые результаты обучения</b>
<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции; последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p>	<p>Прочные знания основ изучаемой дисциплины; глубина и полнота раскрытия темы; владение профессиональной терминологией; аргументированный, логичный, последовательный ответ – «отлично», одна, две неточности в ответе – «хорошо», ответ недостаточно раскрыт и аргументирован, несколько ошибок в ответе – «удовлетворительно»</p> <p>Для тестирования: 60% - «3» удовлетворительно 70- 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично</p> <p>Правильный выбор оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для осуществления процессов</p> <p>Правильное выполнение требований к оформлению документов</p> <p>Соответствие требованиям нормативных документов</p> <p>Соответствие выбранной последовательности действий</p> <p>технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам</p> <p>Точность, правильность расчетов при решении практических задач</p> <p>Правильное применение</p>	<p>Для оценки письменного/устного опроса</p> <p>тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулировка правильного ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательно сти действий, выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)</p>	<p>Перечень вопросов к экзамену или дифференцированному зачету</p> <p>Тест (компьютерный или на бумажной основе)</p>	<p>ПК 2.1.-2.8. OK 1 - OK 7, OK 9 – OK 11</p> <p>ПК 2.1.-2.8. OK 1 - OK 7, OK 9 – OK 11</p>

<p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектирования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Правила приема продуктов по количеству и качеству.</p> <p>Правила снятия остатков на рабочем месте.</p> <p>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Методы, технология приготовления.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>	<p>профессиональной терминологии</p> <p><b>Оценка «5»</b> ставится, если</p> <p>Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p><b>Оценка «4»</b> ставится, если</p> <p>Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в</p>	<p>- экспертная оценка</p> <p>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики-защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p>	<p>Практическая/ лабораторная работа</p>	<p><i>ПК 2.1.-2.8.</i></p> <p><i>ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 11</i></p>
--	---	--	--	--

<p>полуфабрикатов.</p> <p>Требования к условиям и срокам хранения готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>	<p>оформлении результатов работы.</p> <p><b>Оценка «3»</b> ставится, если</p> <p>Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащимся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p> <p><b>Оценка «2»</b> ставится, если</p> <p>Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.</p>			
--	--	--	--	--

*1.4. Инструменты для оценки практического этапа*

<p><i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i></p>	<p><i>Критерии оценки</i></p>	<p><i>Методы оценки (собеседование)</i></p>	<p><i>Место проведения оценки</i></p>	<p><i>Проверяемые результаты обучения</i></p>
<p><b>Действия:</b> Подготовка, уборка рабочего места (ПК 2.1) повара для: -приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий закусоч (ПК 2.2-2.7),</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка</p>	<p><b>Оценка «5»</b> ставится, если</p> <p>Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с видом профессиональной деятельности</p>	<p>Учебный кулинарный цех</p> <p>Учебный</p>	<p>ПК 2.1.-2.8.</p>

<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p> <p><b>Умения:</b> Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать</p>	<p>результатов форме.</p> <p><b>Оценка «4»</b> ставится, если</p> <p>Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности и выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p><b>Оценка «3»</b> ставится, если</p> <p>Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p> <p><b>Оценка «2»</b> ставится, если</p> <p>Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных</p>		кулинарный цех	ПК 2.1.-2.8.
--	---	--	----------------	--------------

<p>материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов, готовой продукции.</p>	<p>выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.</p> <p>С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело:          Организация работы:          Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) <b>(ПК 2.1)</b>.          Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). <b>(ПК 2.1)</b>.          Раздельное использование контейнеров для мусора          Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная</p>			
--	---	--	--	--



<p><b>Действия:</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p><b>Умения:</b> Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих</p>	<p>дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p><b>Приготовление:</b> Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления</p>			<p>ПК 2.1.-2.8.</p>
--	---	--	--	---------------------

<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Приготовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента:</p> <p>- приготовление супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (<i>ПМ02</i>),</p> <p>Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи).</p> <p><b>Умения:</b>          Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).          Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.          Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, оформления и подачи.          Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления.          Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и подачи.          Изменять закладку продуктов в соответствии с</p>	<p><b>Презентация (визуальная оценка и дегустация):</b>          Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием          Соблюдение массы блюда, изделия          Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки)</p>			<p><i>ПК 2.1.-2.8.</i></p>
--	--	--	--	----------------------------

<p>изменением выхода.          Определять степень готовности, доводить до вкуса и определенной консистенции.          Подбирать гарниры и соусы для обеспечения гармоничного сочетания.          Оценивать качество готовой продукции органолептическим способом.          Корректировать вкус, цвет, консистенцию (текстуру).          Соблюдать выход готовой кулинарной продукции в соответствии с заданием.          Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/ композиция)          Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента          Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию</p>			
--	--	--	--	--

**2. ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации**

**2.1. *Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации***

**ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

<b>Задания №</b>	
<b>Проверяемые знания, умения</b>	<b>Критерии оценки</b>
<p><b>Знания:</b>            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.            Организация работ по приготовлению горячих блюд,</p>	<p><b>Тестирование:</b>            Критерии оценки            60% - «3» удовлетворительно            70- 80% - «4» хорошо            90% - и выше «5» отлично</p>

кулинарных изделий, закусок.

Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.

Требования к личной гигиене персонала.

Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.

Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий

**Умения:**

Визуально проверять чистоту и исправность производственного

инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.

Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.

Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.

Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.

Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.

Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.

Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.

**Текущий контроль:**

- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики

**Оценка «5» ставится, если**

Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

**Оценка «4» ставится, если**

Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

**Оценка «3» ставится, если**

Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную

<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p> <p><b>Оценка «2»</b> ставится, если</p> <p>Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.</p>
<p><i>Условия выполнения задания</i></p> <p>1. <i>Максимальное время выполнения заданий</i> _____</p>	

### 2.1.1. ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ

#### Критерии оценки выполнения практического задания

<i>Критерий оценки</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<p><b>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> </ul>	

- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;

**Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:**

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду блюда;
- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре

Общее количество выполненных критериев \_\_\_\_\_

Оценка выполнения задания \_\_\_\_\_