

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Образовательный центр с.Камышла»

СОГЛАСОВАНО

КФХ ИП Мухаметзянова Ф.М.

«24» сентября 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ

«Образовательный центр с
Камышла»

М.М.Хисматов

«24» сентября 2020 г.



КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для оценки образовательных результатов
по профессиональному модулю

ПМ.03. «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии

35.01.23. «Хозяйка (ин) усадьбы»

Разработчики:

ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла», зам. директора по УПР

Р.Р. Харразова

ГБПОУ Самарской области «Образовательный центр с.Камышла», мастер
производственного обучения Р.Л. Гиниятуллина .

Эксперты от работодателя:

КФХ Мухаметзянова -глава КФХ Мухаметзянова Ф.М.
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

КФХ Мухаметзянова- технолог Ф.К.Салахова
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла» преподаватель спец.дисциплин
Г.М.Фатхутдинова

Протокол/акт согласования комплекта оценочных средств по оценке освоения
профессионального модуля **ПМ. 03. «Кулинарное приготовление пищи и
контроль качества блюд»**

№ 3 от «24» сентября 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Паспорт комплекта оценочных средств
3. Экзаменационный пакет кандидата.
4. Пакет эксперта – экзаменатора.

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ. 03. «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»**.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ. 03. «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»** являются:

федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»**, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от **02.08.2013 г. № 717**;

программа профессионального модуля **ПМ. 03. «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»**;

Положение о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения, утвержденное распоряжением министерства образования и науки Самарской области от **19.11.2012 г. № 422-р**

Положение о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения утвержденное приказом директора ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла» от **05.09.2016 г. №14**

Комплект оценочных средств содержит:

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

В Экзаменационный пакет кандидата входят:

1. Комплексное практическое задание № 1:
 - задание;
 - условия выполнения комплексного практического задания (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация);
 - приложения.
2. Комплексное практическое задание № 2:
 - задание;
 - условия выполнения комплексного практического задания (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация);
 - приложения.
3. Комплексное практическое задание № 3:
 - задание;
 - условия выполнения комплексного практического задания (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация);
 - приложения.
4. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

В Пакет эксперта-экзаменатора входят:

1. Комплексное практическое задание № 1, №2, №3.
2. Инструментарий оценки комплексного практического задания № 1, №2, №3:
 - критерии оценки показателей сформированности профессиональной компетенции ПК 3.1.; ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6.
 - сводная оценочная таблица результатов сформированности профессиональной компетенции ПК 3.1.; ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6.

3.Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.**

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

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

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

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ. 03. «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»** проводится экзамен (квалификационный экзамен).

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК и освоение кандидатом ВПД, - не менее 70 %.

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол квалификационного экзамена и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационно - квалификационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид профессиональной деятельности

Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

2.2. Предметы оценивания:

ПК3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол

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

Предмет (ы) оценивания	Объект (ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей¹	Инструмент оценки
ПКЗ.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	Продукт деятельности (расчет продуктов для комплексного меню для сельской усадьбы)	1. Параметры расчета продуктов для комплексного меню в сельской усадьбе.	1.1. Правильность раскладки продуктов на первое блюдо	Комплексное практическое задание № 1
			1.2. Правильность раскладки продуктов на второе блюдо	
			1.3. Правильность раскладки продуктов на салат (закуску)	
			1.4. Правильность раскладки продуктов на напитки (десерт)	
			Правильность расчета хлеба	
ПКЗ.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	Процесс деятельности (работа на технологическом оборудовании, содержание рабочего места)	2. Параметры соблюдения техники безопасности во время работы на технологическом оборудовании и санитарии во время приготовления блюд.	2.1. Содержание рабочего места в чистоте во время приготовления пищи	Комплексное практическое задание № 2
			2.2. Соблюдение техники безопасности во время приготовления пищи	
			2.3. Соблюдение температурного режима технологического оборудования во время приготовления пищи	
			2.4. Правильное пользование режущим инструментом	
			2.5. Соблюдение личной гигиены	

<p>ПКЗ.3.Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности</p>	<p>Процесс деятельности (подбор продуктов для приготовления комплексного меню в сельской усадьбе)</p>	<p>3. Параметры приготовленных компонентов и полуфабрикатов.</p>	<p>3.1. Вес готовых компонентов и полуфабрикатов соответствует заданным требованиям (брутто)</p>	<p>Комплексное практическое задание № 3</p>
<p>ПКЗ.4.Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.</p>	<p>Продукт деятельности (приготовленные блюда)</p>	<p>4. Параметры приготовленных блюд.</p>	<p>4.1. Вес готового блюда соответствует заданным требованиям (нетто).</p>	<p>Комплексное практическое задание № 3</p>
	<p>4.2. Цвет готового блюда соответствует заданным требованиям.</p>			
	<p>4.3. Консистенция готового блюда соответствует заданным требованиям.</p>			
	<p>4.4. Запах готового блюда соответствует заданным требованиям.</p>			
	<p>4.5. Вкус готового блюда соответствует заданным требованиям.</p>			
	<p>4.6. Внешний вид готового блюда соответствует заданным требованиям.</p>			
	<p>5. Выполнение технологии приготовления комплексного обеда</p>	<p>5.1. Последовательность выполнения операций приготовления комплексного обеда соответствует установленным требованиям.</p>		

			5.2. Время приготовления комплексного обеда соответствует заданному значению.	
ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	Продукт деятельности (подача блюд)	6. Параметры порций готовых блюд.	6.1.Композиция готового блюда соответствует современным кулинарным тенденциям.	
		7. Соблюдение правил охраны труда при порционировании и подачи комплексного обеда.	7.1.Чистота посуды при подаче готового блюда соответствует заданным требованиям	
ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол	Продукт деятельности (сервировка стола)	8. Параметры сервировки стола	8.1. Сервировка стола соответствует тенденциям сельской усадьбы	Комплексное практическое задание № 2

2.4. Требования к кадровому обеспечению процедуры оценивания

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального или профессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА ВЫПОЛНЕНИЕ КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №1

Задание для оценки сформированности:

ПКЗ.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ЗАДАНИЕ:

1. Рассчитать продукты для комплексного меню в сельской усадьбе на соответствующее количество человек.

Условия выполнения комплексного практического задания № 1:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

ПК 3.1
На 1 кандидата: 1. Бланк - задание - 1 экземпляр.

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного кандидата:

ПК 3.1
1. Канцелярские принадлежности -1 комплект, 2. Калькулятор – 1 шт.,

Нормативно-технологическая документация.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: «ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Аварий», 2017;-680с.: ил.
- Технологическая карта на блюдо «Суп картофельный с фрикадельками»
- Технологическая карта на блюдо «Жаркое по-домашнему с курицей».
- Технологическая карта на салат «Салат из белокочанной капусты с клюквой».
- Технологическая карта на напиток «Чай зеленый с лимоном».
- Хлеб порционный.

Норма времени на одного кандидата:

Основное

Расчет продуктов для комплексного меню в сельской усадьбе на соответствующее количество человек – 45 мин

Дополнительное:

- подготовка к работе – 5 мин.
- уборка рабочего места – 5 мин.
- контроль качества выполненного задания – 5 мин.

Итого: **60 мин.**

	количеству людей, проживающих в сельской усадьбе	
	Расчет продуктов брутто на первое блюдо соответствует количеству людей, проживающих в сельской усадьбе.	0
1.2.	Расчет продуктов на первое блюдо нетто соответствует количеству людей, проживающих в сельской усадьбе	1
	Расчет продуктов нетто на первое блюдо соответствует количеству людей, проживающих в сельской усадьбе.	0
Показатель 2. Правильность раскладки продуктов на второе блюдо		
2.1	Расчет продуктов на второе блюдо брутто соответствует количеству людей, проживающих в сельской усадьбе	1
	Расчет продуктов брутто на второе блюдо соответствует количеству людей, проживающих в сельской усадьбе.	0
2.2.	Расчет продуктов на второе блюдо нетто соответствует количеству людей, проживающих в сельской усадьбе	1
	Расчет продуктов нетто на второе блюдо соответствует количеству людей, проживающих в сельской усадьбе.	0
Показатель 3. Правильность раскладки продуктов на салат (закуску)		
3.1.	Расчет продуктов на салат брутто соответствует количеству людей, проживающих в сельской усадьбе	1
	Расчет продуктов брутто на салат соответствует количеству людей, проживающих в сельской усадьбе.	0
3.2.	Расчет продуктов на салат нетто соответствует количеству людей, проживающих в сельской усадьбе	1
	Расчет продуктов нетто на салат соответствует количеству людей, проживающих в сельской усадьбе.	0
Показатель 4. Правильность раскладки продуктов на напитки (десерт)		
4.1.	Расчет продуктов на десерт брутто соответствует количеству людей, проживающих в сельской усадьбе	1
	Расчет продуктов брутто на десерт соответствует количеству людей, проживающих в сельской усадьбе.	0
4.2.	Расчет продуктов на десерт нетто соответствует количеству людей, проживающих в сельской усадьбе	1
	Расчет продуктов нетто на десерт соответствует количеству людей, проживающих в сельской усадьбе.	0
Показатель 5. Правильность расчета хлеба		
5.1.	Расчет хлеба соответствует нормам	1
	Расчет хлеба не соответствует нормам	0
5.2	Выход брутто и нетто произведен верно	1
	Выход брутто и нетто произведен не верно	0
		10

Сводная таблица оценки сформированности

ПК3.1 Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе

№п/п	ФИО Обучающегося	брутто на первое блюдо соответствует	Нетто на первое блюдо соответствует	брутто на второе блюдо соответствует	Нетто на второе блюдо соответствует	брутто на салат соответствует	Нетто на салат соответствует	брутто на десерт соответствует	Нетто на десерт соответствует	Расчет хлеба соответствует	Выход брутто и нетто произведен верно	Набрано баллов % выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.1
Максимальное количество баллов		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	
1.													
2.													
3.													

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

Дата проведения: « » _____ 2022

ВЫПОЛНЕНИЕ КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

№2

Задание для оценки сформированности:

ПК3.2.Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол

ЗАДАНИЕ 2:

1. Соблюдение техники безопасности во время работы на технологическом оборудовании и санитарии во время приготовления блюд.
2. Подготовка помещения для приема пищи и сервировка стола.

Условия выполнения комплексного практического задания № 2:

ПК 3.2	ПК 3.6
На 1 кандидата: 1.Кастрюля, вместимостью 1,5л.-1шт., 2.Сковорода-1 шт., 3.Керамический горшочек – 1 шт. 4.Разливательная и столовая ложки – по 1 шт., 5.Разделочная доска с маркировкой ОС, 6.Ножи поварские-2 шт., 7.Тарелки для первых блюд-2 шт., 8.Салатница – 2 шт. 9.Чайная чашка с блюдцем – 2 шт. 10.Разовые тарелки для полуфабриката, пищевых и непищевых отходов-3 шт. 11.Бумажные полотенца – 1 рулон 12.Мешок для мусора-1шт.	На 1 кандидата: 1. Тарелки для первых блюд-2 шт., 2. Тарелка под второе – 1 шт. 3. Салатница – 2 шт. 4. Чайная чашка с блюдцем – 2 шт. 5. Сахарница (розетка) – 1 шт. 6. Тарелки для сервировки – 5 шт. 7. Скатерть – 1 шт. 8. Бумажные салфетки – 5 шт.
Оборудование	
1. Плита электрическая ЭП-2М-1шт., 2. Производственные столы-1шт., 3. Весы электронные -1 шт.	1. Стол для сервировки – 1 шт.

Нормативно-технологическая документация.

СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 (с изменениями от 3 мая 2007 г.)

Норма времени на одного кандидата:

Основное:

1. Соблюдение техники безопасности во время работы на технологическом оборудовании и санитарии во время приготовления блюд – 180 мин.

2. Подготовка помещения для приема пищи и сервировка стола – 15 мин.

Итого: 195 мин.

Место выполнения задания: Лаборатория

ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО

ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 2

Приложение 6

Критерии оценки показателей сформированности ПК 3.2. и ПК 3.6.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 6. Содержание рабочего места в чистоте во время приготовления пищи		
6.1.	Рабочее место убирается своевременно.	1
	Рабочее место убирается не своевременно.	0
6.2.	Отходы с рабочего стола удаляются бумажными полотенцами в мешок для мусора	1
	Мешок для мусора и бумажные полотенца не используются	0
Показатель 7. Соблюдение техники безопасности во время приготовления пищи		
7.1	Инвентарь и оборудование при приготовлении простого супа использованы в соответствии с установленными требованиями.	1
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования.	0
7.2	Рабочее место при приготовлении комплексного обеда организовано в соответствии с установленными требованиями.	1
	Имеются нарушения в организации рабочего места.	0
7.3	Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	1
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований.	0
Показатель 8. Соблюдение температурного режима технологического оборудования во время приготовления пищи		
8.1.	Температурный режим на технологическом оборудовании соблюдается	1
	Температурный режим на технологическом оборудовании не соблюдается	0
Показатель 9. Соблюдение личной гигиены		
9.1.	Руки имеют рабочий маникюр	1
	Маникюр не соответствует требованиям	0
9.2.	Спецодежда полностью соответствует требованиям	1
	Спецодежда не соответствует требованиям	0

Показатель 10. Параметры сервировки стола		
10.1.	Генеральная уборка помещения для приема пищи проведена	1
	Помещение для приема пищи не подготовлено	0
10.2.	Стол сервирован соответственно современным тенденциям сельской усадьбы	1
	Стол сервирован без учета требований к современным тенденциям сельской усадьбы	0
ИТОГО по ПК 3.2. и ПК 3.6.		10

Сводная таблица оценки сформированности

ПК3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол

№п/п	ФИО Обучающегося	Рабочее место убирается своевременно	Отходы с рабочего стола удаляются бумажными полотенцами в мешок	Инвентарь и оборудование при приготовлении простого блюда убирается своевременно	Рабочее место при приготовлении комплексного обеда	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию	Температурный режим на технологическом оборудовании	Руки имеют рабочий маникюр	Спецодежда полностью соответствует требованиям	Генеральная уборка помещения для приема пищи проведена	Стол сервирован соответственно	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.1
Максимальное количество баллов		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10		
1.														
2.														
3.														

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « » _____ 2022 г.

ВЫПОЛНЕНИЕ КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №3

Задание для оценки сформированности:

ПКЗ.3.Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности

ПКЗ.4.Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ЗАДАНИЕ 3:

1. Приготовить отдельные компоненты для комплексного обеда - 2 порции;
2. Приготовить, оформить и подать блюдо «Суп картофельный с фрикадельками» - 2 порции.
3. Приготовить, оформить и подать блюдо «Жаркое по-домашнему с курицей» - 1 горшочек.
4. Приготовить, оформить и подать блюдо «Салат из белокочанной капусты с клюквой» - 2 порции.
5. Приготовить, оформить и подать напиток «Чай зеленый с лимоном»

Условия выполнения комплексного практического задания № 3:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата, на 2 порции:

ПК 3.3, ПК 3.5	ПК 3.4, ПК 3.5
Суп картофельный с фрикадельками	
Картофель	267
Морковь	25
Репчатый лук	24
Петрушка	6
Маргарин столовый	5
Жаркое по-домашнему с курицей	
Курица	162
Картофель	253
Репчатый лук	30
Жир (животный топленый)	12
Лавровый лист, зелень	5
Салат из белокочанной капусты с клюквой	
Капуста	110
Морковь	40
Клюква	15
Масло растительное	8
Сахар	7
Уксус 3%	5
Соль	5
Чай зеленый с лимоном	
Сухой сбор трав (мята, душица, зверобой)	3
Лимон	4
Вода	200

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного кандидата:

ПК 3.3, ПК 3.5	ПК 3.3, ПК 3.5
1. Кастрюля, вместимостью 1,5л.-1шт., 2. Разливательная и столовая ложки – по 1 шт., 3. Разделочная доска с маркировкой ОС, 4. Ножи поварские-2 шт., 5. Тарелки для первых блюд-2 шт., 6. Разовые тарелки для полуфабриката, пищевых и непищевых отходов-3 шт. 7. Мешок для мусора-1шт.	1. Кастрюля, вместимостью 1,5л.-1шт., 2. Сковорода-1 шт., 3. Разливательная и столовая ложки – по 1 шт., 4. Разделочная доска с маркировкой ОС, 5. Ножи поварские-2 шт., 6. Тарелки для первых блюд-2 шт., 7. Разовые тарелки для полуфабриката, пищевых и непищевых отходов-3 шт

	8. Мешок для мусора-1шт.
Оборудование 1. Плита электрическая ЭП-2М-1шт., 2. Производственные столы-1шт., 3. Весы электронные -1 шт.	Оборудование 1. Плита электрическая ЭП-2М-1шт., 2. Производственные столы-1шт., 3. Весы электронные -1 шт.

Нормативно-технологическая документация.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: «ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Аварий», 2010г.;- 680с.:ил.В.Барановский Повар пр.обучение
- Технологическая карта на блюдо «Суп картофельный с фрикадельками»
- Технологическая карта на блюдо «Жаркое по-домашнему с курицей».
- Технологическая карта на салат «Салат из белокочанной капусты с клюквой».
- Технологическая карта на напиток «Чай зеленый с лимоном».
- Хлеб порционный.

Норма времени на одного кандидата:

Основное:

Приготовление отдельных компонентов для комплексного обеда - 25 мин.

Приготовление комплексного обеда - 180 мин.

Дополнительное:

-подготовка к работе - 5 мин.

-уборка рабочего места - 5 мин.

-контроль качества выполненного задания - 5 мин.

Итого: 45 мин.

Место проведения: Лаборатория

Приложения:

Приложение 1.	Технологическая карта приготовления блюда «Суп картофельный с фрикадельками»
Приложение 2	Технологическая карта приготовления блюда «Жаркое по-домашнему с курицей»
Приложение 3	Технологическая карта приготовления блюда «Салат из белокочанной капусты с клюквой».
Приложение 4	Технологическая карта приготовления напитка «Чай зеленый с лимоном».

Приложение 3

Технологическая карта приготовления блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками»

Продукт	Норма продукта на 1 порцию, г	
	Брутто	нетто
Картофель	267	200
Морковь	25	20
Репчатый лук	24	20
Петрушка	6	5
Маргарин столовый	5	5
Бульон	350	350
Выход:		500
Фрикадельки мясные (готовые)		50-70

Технология приготовления

В кипящий бульон кладут нарезанный картофель и варят 10 минут, затем добавляют пассированные овощи (морковь, лук, петрушку) и варят до готовности 20-25 минут. За 5 минут до готовности положить специи.

Фрикадельки заливают горячим бульоном и припускают 20 минут до готовности и кладут в суп при отпуске.

Оформление и подача блюда.

В тарелку кладут фрикадельки 50,70гр. посыпают зеленью. Температура отпуски 75⁰С.

Органолептические показатели:

Внешний вид – мясные фрикадельки не разварились, сохранили свою форму, овощи правильно нарезаны.

Консистенция – жидкая.

Цвет – на поверхности блески жира оранжевого цвета (золотистый).

Вкус и запах – в меру соленый с ароматом свежих овощей, зелени петрушки и мясных фрикаделек.

Приложение 4

Технологическая карта приготовления блюда «Жаркое по-домашнему с курицей»

Продукт	Норма продукта на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Курица	162	119
Картофель	253	190
Репчатый лук	30	25
Жир (животный топленый)	12	12
Лавровый лист, зелень	5	5
Выход:	350	325

Технология приготовления

Мясо курицы хорошо промывают и нарезают кусочками массой 30-40г. Репчатый лук нарезают дольками, пассируют до полуготовности. Картофель нарезают дольками или кубиками.

Подготовленное мясо и овощи укладывают в горшочек слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи; добавляют соль, перец; наливают воду или бульон так, чтобы только закрыть продукты, закрывают крышкой и тушат до готовности 40-50 минут при температуре 160⁰-180⁰С. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают в горшочке, который ставят на подставную тарелку и подают, посыпав зеленью.

Оформление и подача блюда.

Жаркое подается в горшочках на подставной тарелке.

Органолептические показатели:

Внешний вид – мясо хорошо проварено, овощи сохранили свою форму нарезки.

Консистенция – полужидкая, допускается часть разварившегося картофеля.

Цвет – светло-кремовый.

Вкус и запах – в меру соленый с ароматом специй.

Приложение 5

Технологическая карта приготовления блюда

«Салат из белокочанной капусты с клюквой»

Продукт	Норма продукта на 1 порцию, г	
	брутто	Нетто
Капуста	110	100
Морковь	40	35
Клюква	15	15
Масло растительное	8	8
Сахар	7	7
Уксус 3%	5	5
Соль	5	5
Выход:		150

Технология приготовления

Обработанную капусту шинкуют тонкой соломкой, складывают в кастрюлю, добавляют соль, сахар, уксус, растительное масло и перетирают капусту до появления сока. Затем добавляют в нее нашинкованную соломкой морковь, клюкву и перемешивают. Подают в салатнике или порционной тарелке, уложив салат горкой.

Оформление и подача блюда.

Подают в салатнике или порционной тарелке, уложив салат горкой.

Органолептические показатели:

Внешний вид – овощи нарезаны соломкой, уложены в посуду горкой, украшены клюквой.

Консистенция – рыхлая, сочная.

Цвет – овощей соответствует натуральному цвету моркови и капусты, клюква – ярко-красная.

Вкус и запах – сладковато-соленый, слегка острый.

Приложение 6

Технологическая карта приготовления блюда

«Чай зеленый с лимоном»

Продукт	Норма продукта на 1 порцию, г	
	Брутто	нетто
Сухой сбор трав (мята, душица, зверобой)	3	3
Лимон	4	4
Вода	200	200
Выход:		200

Технология приготовления

Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, закладывают чай, заливают кипятком и накрывают крышкой. Выдерживают 10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают оставшуюся часть кипятка.

Оформление и подача блюда.

Подают в специальном стакане или фарфоровой чашке, с лимоном. Отдельно подают сахар.

Органолептические показатели:

Цвет – золотисто - зеленоватый.

Вкус и запах – ярко-выраженный аромат заваренных трав и лимона.

ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 3

Приложение 8

Критерии оценки показателей сформированности

ПК3.3.Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности

ПК3.4.Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 3. Параметры приготовленных компонентов и полуфабрикатов.		
1.1.	Вес готовых компонентов и полуфабрикатов соответствует заданным требованиям (брутто)	1
	Вес готовых компонентов и полуфабрикатов не соответствует заданным требованиям (брутто)	0
Показатель 4. Параметры приготовленных блюд		
4.1.	Вес готового блюда соответствует заданным требованиям (нетто).	1
	Вес готового блюда не соответствует заданным требованиям (нетто).	0
4.2.	Цвет готового блюда соответствует заданным требованиям.	1
	Цвет готового блюда не соответствует заданным требованиям.	0
4.3.	Консистенция готового блюда соответствует заданным требованиям.	1
	Консистенция готового блюда не соответствует заданным требованиям.	0
4.4.	Запах готового блюда соответствует заданным требованиям.	1
	Запах готового блюда не соответствует заданным требованиям.	0
4.5.	Вкус готового блюда соответствует заданным требованиям.	1

	Вкус готового блюда не соответствует заданным требованиям.	0
4.6.	Внешний вид готового блюда соответствует заданным требованиям.	1
	Внешний вид готового блюда не соответствует заданным требованиям.	0
Показатель 5. Выполнение технологии приготовления комплексного обеда		
5.1.	Последовательность выполнения операций при приготовлении компонентов и полуфабрикатов соответствует установленным требованиям.	1
	Последовательность выполнения операций при приготовлении компонентов и полуфабрикатов не соответствует установленным требованиям.	0
5.2.	Время приготовления компонентов и полуфабрикатов соответствует заданному значению.	1
	Время приготовления компонентов и полуфабрикатов не соответствует заданному значению.	0
Показатель 6. Соблюдение правил охраны труда при порционировании и подачи комплексного обеда.		
6.1.	Композиция готового блюда соответствует современным кулинарным тенденциям.	1
	Композиция готового блюда не соответствует современным кулинарным тенденциям.	0
6.2.	Чистота посуды при подаче готового блюда соответствует заданным требованиям	1
	Чистота посуды при подаче готового блюда не соответствует заданным требованиям	0
ИТОГО по ПК 3.3. ПК 3.4 и ПК 3.5.		11

Сводная таблица оценки сформированности «Суп с фрикадельками»

ПК3.3.Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК3.4.Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

№п/п	ФИО Обучающегося	Вес готовых компонентов и	Вес готового блюда соответствует заданным	Цвет готового блюда соответствует заданным	Консистенция готового блюда соответствует	Запах готового блюда соответствует заданным	Вкус готового блюда соответствует заданным	Внешний вид готового блюда соответствует	Последовательность выполнения операций	Время приготовления	Композиция готового блюда	Чистота посуды при подаче	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности и ПК 3.1
Максимальное количество баллов		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	100	
1.															
2.															
3.															

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

Дата проведения: « » _____ 2022 г.

Сводная таблица оценки сформированности «Жаркое в горшочках»

ПК3.3.Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности

ПК3.4.Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

№п/п	ФИО Обучающегося	Вес готовых компонентов и полуфабрикатов	Вес готового блюда соответствует заданным	Цвет готового блюда соответствует заданным	Консистенция готового блюда соответствует	Запах готового блюда соответствует заданным	Вкус готового блюда соответствует заданным	Внешний вид готового блюда соответствует	Последовательность выполнения операций	Время приготовления	Композиция готового блюда	Чистота посуды при подаче	Набрано баллов % выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.1
Максимальное количество баллов		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11 100	
1.														
2.														
3.														

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

Дата проведения: « » _____ 2022 г.

Сводная таблица оценки сформированности «Салат»

ПК3.3.Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности

ПК3.4.Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

№ п/п	ФИО Обучающегося	Вес готовых компонентов и полуфабрикатов	Вес готового блюда соответствует заданным	Цвет готового блюда соответствует заданным	Консистенция готового блюда соответствует	Запах готового блюда соответствует заданным	Вкус готового блюда соответствует заданным	Внешний вид готового блюда соответствует	Последовательность выполнения операций	Время приготовления	Композиция готового блюда	Чистота посуды при	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.1
Максимальное количество баллов		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	100	
1.															
2.															
3.															

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « » _____ 2022 г.

Сводная таблица оценки сформированности «Чай с лимоном»

ПК3.3.Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности

ПК3.4.Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

№п/п	ФИО Обучающегося	Вес готовых компонентов и полуфабрикатов	Вес готового блюда соответствует заданным	Цвет готового блюда соответствует заданным	Консистенция готового блюда соответствует	Запах готового блюда соответствует заданным	Вкус готового блюда соответствует заданным	Внешний вид готового блюда соответствует	Последовательность выполнения операций	Время приготовления	Композиция готового	Чистота посуды при	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.1
Максимальное количество баллов		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	100	
1.															
2.															
3.															

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

Дата проведения: « » 2022 г.

**Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности
Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**

Наименование ОУ: ГБПОУ «Образовательный центр с.Камышла»

Дата проведения: « » 2022 года

№ п/п	ФИО обучающегося	Итоги оценки сформированности ПК3.1.		Итоги оценки сформированности ПК3.2.ПК 3.6		Итоги оценки сформированности ПК3.3.ПК.3.4 ПК 3.5								Итоги оценки освоения ВПД		оценка	
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	суп		жаркое		салат		чай		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения		ЗАКЛЮЧЕНИЕ об освоении ВПД
						Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения				
Макс. кол-во баллов		10		10		11		11		11		11		64			
1.																	
2.																	
3.																	

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

Дата проведения: « » 2022 г.

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

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря экзаменационной комиссии.
2. Пройдите инструктаж по технике безопасности.
3. Распишитесь в соответствующем журнале учета.
4. Пройдите в указанное место для выполнения практических заданий.
5. Изучите содержание «Экзаменационного пакета кандидата».
6. Приступите к выполнению комплексного практического задания:
 - Перед началом работы вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, головной убор, подобрать волосы под колпак или косынку, надеть специальную обувь.
 - Подготовить рабочее место.
 - Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
 - Проверить электрооборудование.
 - Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
 - Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить ответственному за лабораторию и приступить к работе только после устранения неисправностей.
 - Соблюдать правила охраны труда.

По завершению комплексной практической работы сдайте работу на экспертизу членам аттестационно-квалификационной комиссии.

Приведите в порядок рабочее место, отключите электрооборудование.

Приложение 3

Технологическая карта приготовления блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками»

Продукт	Норма продукта на 1 порцию, г	
	брутто	Нетто
Картофель	267	200
Морковь	25	20
Репчатый лук	24	20
Петрушка	6	5
Маргарин столовый	5	5
Бульон	350	350
Выход:		500
Фрикадельки мясные (готовые)		50-70

Технология приготовления

В кипящий бульон кладут нарезанный картофель и варят 10 минут, затем добавляют пассированные овощи (морковь, лук, петрушку) и варят до готовности 20-25 минут. За 5 минут до готовности положить специи.

Фрикадельки заливают горячим бульоном и припускают 20 минут до готовности и кладут в суп при отпуске.

Оформление и подача блюда.

В тарелку кладут фрикадельки 50,70гр. посыпают зеленью.
Температура отпуска 75⁰С.

Органолептические показатели:

Внешний вид – мясные фрикадельки не разварились, сохранили свою форму, овощи правильно нарезаны.

Консистенция – жидкая.

Цвет – на поверхности блестки жира оранжевого цвета (золотистый).

Вкус и запах – в меру соленый с ароматом свежих овощей, зелени петрушки и мясных фрикаделек.

**Технологическая карта приготовления блюда
«Жаркое по-домашнему с курицей»**

Продукт	Норма продукта на 1 порцию, г	
	брутто	Нетто
Курица	162	119
Картофель	253	190
Репчатый лук	30	25
Жир (животный топленый)	12	12
Лавровый лист, зелень	5	5
Выход:	350	325

Технология приготовления

Мясо курицы хорошо промывают и нарезают кусочками массой 30-40г. Репчатый лук нарезают дольками, пассируют до полуготовности. Картофель нарезают дольками или кубиками.

Подготовленное мясо и овощи укладывают в горшочек слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи; добавляют соль, перец; наливают воду или бульон так, чтобы только закрыть продукты, закрывают крышкой и тушат до готовности 40-50 минут при температуре 160⁰-180⁰С. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают в горшочке, который ставят на подставную тарелку и подают, посыпав зеленью.

Оформление и подача блюда.

Жаркое подается в горшочках на подставной тарелке.

Органолептические показатели:

Внешний вид – мясо хорошо проварено, овощи сохранили свою форму нарезки.

Консистенция – полужидкая, допускается часть разварившегося картофеля.

Цвет – светло-кремовый.

Вкус и запах – в меру соленый с ароматом специй.

**Технологическая карта приготовления блюда
«Салат из белокочанной капусты с клюквой»**

Продукт	Норма продукта на 1 порцию, г	
	брутто	Нетто
Капуста	110	100
Морковь	40	35
Клюква	15	15
Масло растительное	8	8
Сахар	7	7
Уксус 3%	5	5
Соль	5	5
Выход:		150

Технология приготовления

Обработанную капусту шинкуют тонкой соломкой, складывают в кастрюлю, добавляют соль, сахар, уксус, растительное масло и перетирают капусту до появления сока. Затем добавляют в нее нашинкованную соломкой морковь, клюкву и перемешивают. Подают в салатнике или порционной тарелке, уложив салат горкой.

Оформление и подача блюда.

Подают в салатнике или порционной тарелке, уложив салат горкой.

Органолептические показатели:

Внешний вид – овощи нарезаны соломкой, уложены в посуду горкой, украшены клюквой.

Консистенция – рыхлая, сочная.

Цвет – овощей соответствует натуральному цвету моркови и капусты, клюква – ярко-красная.

Вкус и запах – сладковато-соленый, слегка острый.

Технологическая карта приготовления блюда

«Чай зеленый с лимоном»

Продукт	Норма продукта на 1 порцию, г	
	брутто	Нетто
Сухой сбор трав (мята, душица, зверобой)	3	3
Лимон	4	4
Вода	200	200
Выход:		200

Технология приготовления

Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, закладывают чай, заливают кипятком и накрывают крышкой. Выдерживают 10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают оставшуюся часть кипятка.

Оформление и подача блюда.

Подают в специальном стакане или фарфоровой чашке, с лимоном. Отдельно подают сахар.

Органолептические показатели:

Цвет – золотисто - зеленоватый.

Вкус и запах – ярко-выраженный аромат заваренных трав и лимона.

4.ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-ЭКЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Комплексное практическое задание № 1, комплексное практическое задание № 2 и комплексное практическое задание № 3 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 2.	Инструментарий оценки комплексного практического задания № 1, комплексного практического задания № 2 комплексное практическое задание № 3 (Приложение 4,5,6,7,8,9,10,11)

**Условия положительного/отрицательного заключения
по результатам оценки итоговых образовательных результатов по
профессиональному модулю ПМ. 03.**

«Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

Вид профессиональной деятельности считается освоенным при получении положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетентности.

Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении ВПД **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд** установлено пороговое значение показателя – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК3.1.Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе** - составляет 10 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции кандидат должен набрать 7 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

Оценочная шкала сформированности

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе

Набрано Баллов	< 7 баллов	≥ 7 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 3.1.	ПК 3.1. не сформирована	ПК 3.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи и ПК.3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол** составляет 10 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональных компетенций кандидат должен набрать 7 баллов (Таблица 2).

Таблица 2

Оценочная шкала сформированности

ПК3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи и ПК.3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол

Набрано Баллов	< 7 баллов	≥ 7 баллов
Доля (в %) от максимального	< 70 %	≥ 70 %

ВОЗМОЖНОГО количества баллов		
Заключение о сформированности ПК3.2.	ПК 3.2. не сформирована	ПК 3.2. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК3.3.Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности, ПК3.4.Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста и ПК3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи** составляет 10 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК3.3., ПК3.4.и ПК3.5.** кандидат должен набрать 31 балл. (Таблица 3).

Таблица 3

Оценочная шкала сформированности

ПК3.3.Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности, ПК3.4.Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста и ПК3.5.Порционировать и подготавливать блюда для подачи

Набрано Баллов	< 31 балл	≥ 31 балл
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 3.3.	ПК 3.3.ПК.3.4 и ПК.3.5. не сформирована	ПК 3.3.ПК.3.4 и ПК.3.5. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции составляет 44 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК3.3., ПК 3.4. и ПК 3.5. и** кандидат должен набрать 31 балл (Таблица 4).

Таблица 4

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения **ВПД Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд** составляет 64 балла. Для принятия положительного решения об освоении ВПД кандидат должен набрать не менее 45 баллов (Та

Таблица 5

Оценочная шкала освоения ВПД Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Набрано Баллов	< 45 баллов	≥ 45 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВПД	ВПД Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд не освоен	ВПД Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд освоен

Для перевода значения оценки ВПД **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд** в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 6.

Таблица 6.

Таблица перевода значения оценки в пятибалльную шкалу для ВПД Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка в пятибалльной шкале
< 70 %	менее 45 баллов	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 45 до 51 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 52 до 57 балла	«хорошо»
≥ 90 %	58 и более баллов	«отлично»

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

1. Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационно-квалификационной комиссии, во время которого будут уточнены ваши функции в процедуре оценки.
2. Ознакомьтесь с практическими заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта-экзаменатора.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы:
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.1.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.2.3.6
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.3. ПК 3.4.ПК 3.5.
4. Заполните Сводную оценочную таблицу результатов освоения вида профессиональной деятельности.
5. Примите совместно с другими членами комиссии решение о выдаче (отказе выдаче) квалификационного аттестата
6. Поставьте личную подпись в сводных таблицах и в протоколе