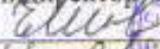


Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:
Ген. директор «Ратбор»

 Е.Н. Шилова
«14» августа 2020



УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР

 И.А. Григорян

«14» августа 2020



Экзаменационные материалы

Комплексного экзамена квалификационного
профессия 16675 Повар (повышение квалификации)
ПМ 01 ПМ 02 ПМ 03 ПМ 04

Сухой Лог
2020

Комплект контрольно- оценочных средств разработан на основании

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51, 2004г),.

Профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н

Организация – разработчик: ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»
Быкова Л.А. преподаватель, реализующий программы профессиональных модулей

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии сферы обслуживания
(протокол № _____ от « ____ » _____ 20__ г)

Руководитель _____ /Л.А.Быкова

СТРУКТУРА ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ КОМПЛЕКСНОГО ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения модулей ПМ 01 ПМ 02 ПМ 03
ПМ 04

код профессии:

повар 16675 повышение

Проверяемые компетенции - профессиональные (ПК) и общие (ОК):

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Инструкция для экзаменуемого

Уважаемый экзаменуемый!

В процессе экзамена по результатам освоения модулей вам необходимо выполнить практическую квалификационную работу.

- приготовить второе мясное блюдо, гарнир, соус, десерт.
- оценить результат практической работы - ответить на вопросы экспертов.

Форма оценки:

оценка процесса и продукта практической деятельности технологического процесса приготовления блюд

Метод оценки: оценка по критериям.

Требования к процедуре оценки

При выполнении практического задания участникам необходимо иметь при себе:

- продукты, необходимый инструмент, инвентарь;
- санспецодежду;

Время выполнения задания – 6 час, на выполнение задания время может быть увеличено по решению экспертов.

Требования к работе:

Приготовленные блюда соответствуют требованиям к качеству, срокам хранения и реализации.

При грубых нарушениях технологии приготовления блюд, правил безопасности труда, санитарных правил по решению экспертов вы будете отстранены от выполнения задания.

Оценка компетенций совершается по следующим критериям:

Признаки проявления требований ФГОС, ПС и ЕТКСР	Максимальное количество баллов
Проявляет интерес и психологическую устойчивость к выполнению практической работы с соблюдением технологии.	2
Организовывает профессиональную деятельность в соответствии с требованиями безопасности труда, санитарных правил	2
Производит первичную обработку, приготовление полуфабриката в соответствии с дальнейшей кулинарной обработкой	2
Подготавливает пряности и приправы в соответствии с кулинарным назначением	2
Выполняет технологию приготовления и оформления основных сложных блюд с использованием различных способов кулинарной обработки	2
Работает с различными источниками информации, в том числе с технологической картой, сборником рецептов	2
Осуществляет самооценку профессиональной деятельности в процессе собеседования с экспертами ГАК	2
Включает свои способы решения профессиональных задач при приготовлении блюд, обосновывает свой выбор	2
Анализирует и решает профессиональные задачи в зависимости от проблемной ситуации	2

Применяет полученные знания и практический опыт при решении профессиональных задач на инновационном уровне (в соответствии с требованиями работодателя)	2
---	---

Примерный порядок выполнения задания:

В процессе аттестации по результатам освоения модуля

- приготовление сложных блюд
- самооценка результата практической работы;
- ответы на вопросы экзаменационной комиссии.

Максимальная сумма баллов за выполнение практического задания – 20 баллов

Желаем успехов!

1. Выполнение практического задания

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологической картой при выполнении практического задания

Выполнения практического задания 6 часов.

Практическая часть

описание	<i>Приготовить горячее блюдо</i>
----------	----------------------------------

		Горячее блюдо
	Описание	Приготовить 2 порции горячего блюда из мяса птицы на выбор гарнир из овощей Минимум 1 соус на выбор участника
	Подача	Масса блюда - минимум 220г Соотношение основного продукта и гарнира 60:40 2 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских блюдах диаметром 32 см Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты из общего списка продуктов
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющемуся на площадке

Список общих продуктов

1	Картофель	
2	Масло растительное	
3	Масло сливочное	

4	Лук репчатый	
5	Морковь	
6	Сухари панировочные	
7	Майонез	
8	Томатная паста	
9	Сыр твердый	
10	Молоко	
11	Яйцо	
12	Капуста цветная, белокочанная	
13	Зелень	
14	Мука	

Черый ящик

1	грудка куриная	
2	Кабачки свежие	

описание	<i>Приготовить сладкое блюдо</i>
----------	----------------------------------

Десерт		
	Описание	Приготовить 3 порции десерта с использованием фруктово-ягодного мусса как компонента Минимум 1 соус Минимум один обязательный декоративный элемент
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 100г • 3 порции десерта подаются на круглых белых плоских блюдах диаметром 32 см • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - фрукт
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> •
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющемуся на площадке

Инфраструктурный лист

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Ножи: столовые, коренчатые,

		гофрированные
Микроволновые печи	Сотейники	Фигурные выемки
Электроводонагреватель	Ложки столовые	Щипцы кондитерские
Раковины для мытья посуды	Ложки чайные	Терки
Электрофритюрницы	Вилки столовые	Сита
	Тарелки столовые	Иглы поварские
Электромиксер с блендером	Тарелки пирожковые	Дуршлаг
	Блюда банкетные	Половники
Электромясорубки	Стаканы	Разливательные ложки
Весы электронные	Соусники	Мерная посуда
Весы циферблатные		Лопатки металлические
Производственные столы		Лопатки деревянные
		Ёмкость для хранения пищевых продуктов

Список общих продуктов

1	Бананы
2	лимон
3	апельсины
4	клубника
5	клюква
6	Ванилин
7	Желатин
8	Сливки 30%
9	Сахарная пудра
10	Малина
11	Киви
12	яйца
13	Сахар
14	Молоко
15	Шафран
16	

Черный ящик

1	яблоки	
2		

Инструкция для экзаменатора

Уважаемые эксперты!

В процессе аттестации по результатам освоения профессиональных модулей

Вам необходимо оценить сформированность следующих компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Аттестация по результатам освоения модулей представляет собой:

1. Выполнение практического задания:

- приготовление блюд
- самооценка результата практической работы;
- ответы на вопросы экзаменационной комиссии.

Максимальная сумма баллов за выполнение практического задания – 20 баллов

Вариант задания выдает мастер п/о

Время выполнения практического задания 6 часов.

на выполнение задания время может быть увеличено по решению экспертов.

Требования к работе:

Приготовленные блюда соответствуют требованиям к качеству, срокам хранения и реализации.

Примерный порядок выполнения задания:

- ✓ .
- ✓ Выполнение практического изделия 5 часов 30 мин.
- ✓ Самооценка результата практической работы (до 20 минут);
- ✓ Ответы на вопросы экспертов (до 10 минут).

При несоблюдении условий практического задания, грубых нарушениях технологии выполнения работы, правил безопасности труда, санитарных правил аттестующийся по решению экспертов отстраняется от выполнения задания.

Оценка процесса и результата практической работы проводится по оценочному листу

Шкала оценок: 0 - показатель не проявлен, 1 - показатель имеет единичные проявления, 2 - показатель проявлен в полном объеме.

Максимальная сумма баллов за выполнение практического задания –20 баллов.

Условия аттестации (положительного заключения):

Ниже 9 баллов - вид профессиональной деятельности не освоен,

9 – 20 баллов - вид профессиональной деятельности освоен.

По итогам экзамена (квалификационного) заполняется протокол результатов освоения вида профессиональной деятельности.

17 - 20 баллов «5» (отлично)

12 - 15 баллов «4»(хорошо)

9-12 баллов «3» (удовлетворительно)

Ниже 9 баллов «2» (неудовлетворительно)

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III. а. УСЛОВИЯ

Инструкция:

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора (*обязательный элемент*).
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся (*обязательный элемент*).

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 1

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание практическое 5 час. 30 мин.

Всего на экзамен 6 часов

Условия выполнения заданий *мастерская поваров*

Практическая часть

описание		<i>Приготовить горячее блюдо</i>
Горячее блюдо		
Описание	Приготовить 2 порции горячего блюда из мяса птицы на выбор гарнир из овощей Минимум 1 соус на выбор участника	
Подача	<p>Масса блюда - минимум 220г Соотношение основного продукта и гарнира 60:40</p> <p>2 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских блюдах диаметром 32 см</p> <p>Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты из общего списка продуктов	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющемуся на площадке	

Список общих продуктов

1	Картофель	
2	Масло растительное	
3	Масло сливочное	
4	Лук репчатый	
5	Морковь	
6	Сухари панировочные	
7	Майонез	
8	Томатная паста	
9	Сыр твердый	
10	Молоко	
11	Яйцо	
12	Капуста цветная, белокочанная	
13	Зелень	
14	Мука	

Черый ящик

1	грудка куриная	
2	Кабачки свежие	

описание		<i>Приготовить сладкое блюдо</i>
----------	--	----------------------------------

Десерт		
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта с использованием фруктово-ягодного мусса как компонента</p> <p>Минимум 1 соус•</p> <p>Минимум один обязательный декоративный элемент•</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 100г • 3 порции десерта подаются на круглых белых плоских блюдах диаметром 32 см • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - фрукт 	
Обязательные ингредиенты		
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющемуся на площадке</p>	

Инфраструктурный лист

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастриули	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Микроволновые печи	Сотейники	Фигурные выемки
Электроводонагреватель	Ложки столовые	Щипцы кондитерские
Раковины для мытья посуды	Ложки чайные	Терки
Электрофритюрницы	Вилки столовые	Сита
	Тарелки столовые	Иглы поварские
Электромиксер с блендером	Тарелки пирожковые	Дуршлаг
	Блюда банкетные	Половники
Электромясорубки	Стаканы	Разливательные ложки
Весы электронные	Соусники	Мерная посуда
Весы циферблатные		Лопатки металлические
Производственные столы		Лопатки деревянные
		Ёмкость для хранения пищевых продуктов

Список общих продуктов

1	Бананы
2	лимон
3	апельсины
4	клубника
5	клюква
6	Ванилин
7	Желатин
8	Сливки 30%
9	Сахарная пудра

10	Малина
11	Киви
12	яйца
13	Сахар
14	Молоко
15	Шафран
16	

Черный ящик

1	яблоки	
---	--------	--

Литература для обучающегося:

1. Андонова Н.И 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 (1е-изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
 2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
 3. Электронная библиотека <http://znanium.com/>
 4. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»
 5. <http://www.mmenu.com/> Кулинарный портал
 6. <http://znanium.com/catalog/product/967636>
- Журналы:

Журнал «Наша кухня». Периодические издания
 Журнал «Кулинарный практикум от шеф повара» Периодические издания
 Журнал «Школа кулинара» Периодические издания

III. 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Объектами оценки являются продукт деятельности (приготовленное блюдо) и процесс деятельности (технологический процесс приготовления блюд) одновременно.

Оценка освоения: выполнил/не выполнил

Критерии оценки:

Задание №1	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка
Задание № 2	ПК 1.1-ПК 1.4	Оценочный лист	
Приготовление блюд	ПК 2.1- ПК 2.8 ПК 3.1-ПК 3.6 ПК 4.1-ПК-4.5 ОК.1.ОК.2.ОК.3. ОК4.ОК.5		

Руководство по оценке экзамена квалификационного

Оценивание результатов проводится по разработанным критериям и вносятся в соответствующие ведомости.

Выполнение практической работы – 20 баллов.

0 – задание не выполнено,

1 – задание выполнено частично,

2 – задание выполнено в полном объеме

17 – 20 баллов «5»(отлично)

12 – 15 баллов «4»(хорошо)

9 – 12 баллов «3»(удовлетворительно)

Ниже 9 баллов «2»(неудовлетворительно)

Практическая часть оценивается по оценочной ведомости

Результат (сумма баллов)	Качественная оценка результат	
	Оценка	Вербальный аналог
17 - 20	5	отлично
12 -15	4	хорошо
9-12	3	удовлетворительно
Менее 9 баллов	2	не удовлетворительно

Результат экзамена квалификационного заносится в протокол

ПРОТОКОЛ

« » 2020 г. государственной аттестационной комиссии по выпуску обучающихся

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

624804 г.Сухой Лог, ул.Юбилейная, 10, Свердловская область

Профессия: 16675 «Повар» Форма подготовки -очная

Повышение: повар 4, 5 разряд

Председатель комиссии: Бехтерева О.Ю.. – зав. отделением

Члены комиссии: 1. Быкова Л.А.- преподаватель спецдисциплины

2.Гутшмидт Т.А. – мастер п/о

Рассмотрев итоговые оценки успеваемости за курс обучения, результаты экзаменационных работ и, проведя государственную итоговую аттестацию, государственная аттестационная комиссия решила:

1. Указанным в списке обучающимся присвоить квалификацию по профессии и выдать документ о профессиональном образовании (свидетельство) об окончании Сухоложского многопрофильного техникума

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Год и месяц рождения	Темы экзамена квалификационного	Оценка, полученная на Государственной итоговой аттестации	Присваивается квалификация, (тарифный разряд) по профессии
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Председатель комиссии _____ Бехтерева О.Ю.

Члены комиссии 1. _____ Л.А. Быкова 2. _____ Гутшмидт Т.

