

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области "Красноуфимский многопрофильный техникум"



СОГЛАСОВАНО:  
ИП Бакунин А.М.  
А.М.Бакунин  
23/11/2015 2015 г



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ СО  
«Красноуфимский  
многопрофильный техникум»  
В.Д.Сычев  
23/11/2015 2015 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
19.01.17 Повар, кондитер**

Красноуфимск, 2015

Фонд оценочных средств предназначен для организации и проведения государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

ФОС отражает уровень освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций по профессии Повар, кондитер.

Рассмотрено на заседании методического объединения

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2015 г.

Председатель МО \_\_\_\_\_ Н.Н.Молочникова

Согласовано Методическим советом

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2015 г.

Председатель МС \_\_\_\_\_ С.А.Калинина

Разработчики:

С.А.Калинина, заместитель директора по УМР ГБПОУ СО  
"Красноуфимский многопрофильный техникум"

Т.А.Крюкова, зав. методическим кабинетом ГБПОУ СО "Красноуфимский  
многопрофильный техникум"

Н.Н.Молочникова, преподаватель ГБПОУ СО "Красноуфимский  
многопрофильный техникум"

О.Г.Ленкова, мастер производственного обучения ГБПОУ СО  
"Красноуфимский многопрофильный техникум"

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств предназначен для проведения государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Фонд оценочных средств включает компетентностно-ориентированные задания, направленные на оценку сформированности общих и профессиональных компетенций по профессии «Повар, кондитер».

Инструментарий предназначен для оценки видов деятельности. Используются задания, которые включают в себя:

- Оценку организации технологического процесса приготовления и подачи блюда (изделия);
- Оценку результата практической работы.

### 1.1. Виды деятельности

Обязательным условием допуска к государственной итоговой аттестации является освоение всех видов деятельности, соответствующих профессиональным модулям:

- Приготовление блюд из рыбы
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Выбор задания осуществляется по жребию.

#### ***Форма оценки:***

оценка организации технологического процесса приготовления и подачи блюда (изделия);

***Метод оценки:*** оценка по критериям.

## 1.2. Предметы оценивания

В результате освоения программ профессиональных модулей у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) <*>

## 1.3. Требования к деятельности обучающегося по профессиональным и общим компетенциям

Компоненты деятельности	Компетенции	Критерии оценки
Эмоционально-психологический	ОК 1	Проявляет эмоционально-психологическую устойчивость при выполнении и защите работы
Регулятивный	ОК 2	Определяет цели и задачи работы в соответствии с темой ПЭР
	ОК 4	Организует рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности и САНПиН
	ОК 4	Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности
	ОК 5	Оформляет ПЭР в соответствии с требованиями ГОСТ и методическими рекомендациями
	ОК 5	Соблюдает регламент защиты ПЭР
	ОК 2 ПК 4.1-4.3 5.1-5.4, 8.1-8.6	Демонстрирует аккуратность и соблюдение правил личной гигиены, санитарных норм при приготовлении блюд (изделий)
Социальный	ОК 3.	Получает сырье в соответствии с заданием и оценивает его качество
	ОК 2 ПК 4.1-4.3, 5.1-5.4, 8.1-8.6	Готовит блюдо (изделие) в соответствии с рецептурой
		Соблюдает технологию приготовления блюда (изделия)
	ОК 5	Демонстрирует в защите ПЭР полноту и логику изложения, профессиональную терминологию
	ОК 5	Использует информационно-коммуникативные технологии в защите ПЭР (качество и полнота презентации)
	ОК 4	Представляет умение работать с нормативной и технологической документацией
ОК 6	Уверенно и аргументировано отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно владеет профессиональной лексикой	
Аналитический	ОК 7, ПК 4.1-5.4 ПК 8.1-8.6	Обосновывает выбор оптимальных условий по организации рабочего места для приготовления блюд (изделий) в соответствии с темой ПЭР, с соблюдением техники безопасности и норм САНПиН
	ОК 3, ПК 4.1 - 8.6	Демонстрирует знания первичной обработки сырья и ассортимента блюд (изделий) в соответствии с темой ПЭР
	ПК 4.1-5.4 ПК 8.1-8.6	Демонстрирует знания основных этапов технологических процессов приготовления полуфабрикатов и блюд (изделий), предусмотренных темой ПЭР
	ПК 4.3, ПК 5.3, 5.4 ПК 8.2, 8.5, 8.6	Представляет способы подачи и правила оформления блюд (изделий) данной группы
	ОК 3, ОК 5	Демонстрирует знания современных направлений в приготовлении блюд (изделий)
	ОК 4 ПК 4.1-5.4, 8.1- 8.6	Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов и потерь
	ОК 3	Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций

	ПК 4.3. 5.3,5.4, 8.2, 8.5, 8.6	Представляет способ подачи и правила оформления блюд (изделий)
	ПК 4.3. 5.3,5.4, 8.2, 8.5, 8.6	Посуда для подачи блюда выбрана в соответствии с видом блюда
	ОК 3 ПК 1.1 – 8.6	Качество блюда (изделия) соответствует органолептическим показателям готового блюда (изделия): Внешний вид Цвет Вкус и запах Консистенция
Творческий	ОК 3.	Оформляет блюдо (изделие) в соответствии с требованиями нормативных документов и эстетики
	ПК 4.3, ПК 5.3, 5.4 ПК 8.2, 8.5, 8.6	Демонстрирует творческий подход в приготовлении, оформлении и подаче блюд (изделий)
Самосовершенствования	ОК 3	При презентации блюда демонстрирует знания основных этапов технологического процесса
	ОК 3	Дает объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы, возможные дефекты и предлагает способы их устранения
	ОК 3.	Дает объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы
	ОК 6.	Уверенно и аргументировано отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно владеет профессиональной лексикой
	ОК 6.	Демонстрирует понимание области профессиональной деятельности

## **2. Условия выполнения задания**

### **2.1. Перечень заданий для письменной экзаменационной работы**

#### **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

1. Приготовление, оформление и подача вторых горячих блюд из рыбы отварной
2. Приготовление, оформление и подача вторых горячих блюд из рыбы припущенной
3. Приготовление, оформление и подача вторых горячих блюд из рыбы жареной
4. Приготовление, оформление и подача вторых горячих блюд из рыбы запеченной
5. Приготовление, оформление и подача вторых горячих блюд из рыбной котлетной массы

#### **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

Приготовление, оформление и подача отварных блюд из мяса

1. Приготовление, оформление и подача жареных блюд из мяса порционным куском
2. Приготовление, оформление и подача жареных блюд из мяса мелким куском
3. Приготовление, оформление и подача запеченных блюд из мяса
4. Приготовление, оформление и подача тушеных блюд из мяса
5. Приготовление, оформление и подача блюд из котлетной массы из мяса
6. Приготовление, оформление и подача блюд из натуральной рубки из мяса
7. Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов
8. Приготовление, оформление и подача жареных блюд из домашней птицы
9. Приготовление, оформление и подача отварных и тушеных блюд из домашней птицы
10. Приготовление, оформление и подача вторых горячих блюд из котлетной массы птицы

#### **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

1. Приготовление и оформление простых изделий из дрожжевого теста
2. Приготовление и оформление простых изделий из песочного теста
3. Приготовление и оформление простых изделий из сдобного пресного теста
4. Приготовление и оформление простых изделий из заварного теста
5. Приготовление и оформление простых изделий из бисквитного теста
6. Приготовление и оформление простых изделий из слоеного теста

## 7. Приготовление и оформление простых изделий из воздушного теста

### 2.2. Требования к процедуре оценки

#### письменной экзаменационной работы

**Помещение:** учебный кабинет

**Оборудование учебного кабинета:** кафедра, мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)

**Норма времени:** 10 мин.

**Требования к кадровому обеспечению оценки**

Оценщик (эксперт): представитель работодателя

Ассистент (организатор): преподаватель спец. дисциплин

Собеседник мастер п /о

### 2.3. Инструмент оценки письменной экзаменационной работы

Компоненты деятельности	Компетенции	Критерии оценки	Макс. кол-во баллов
Эмоционально-психологический	ОК 1.	Проявляет эмоционально-психологическую устойчивость при защите ПЭР	0 -2
Регулятивный	ОК 2.	Определяет цели и задачи работы в соответствии с темой ПЭР	0 -2
	ОК 5.	Оформляет ПЭР в соответствии с требованиями ГОСТ и методическими рекомендациями	0-2
	ОК 5.	Соблюдает регламент защиты ПЭР	0 -2
Социальный	ОК 5.	Демонстрирует в защите ПЭР полноту и логику изложения, профессиональную терминологию.	0 -2
	ОК 4.	Представляет умение работать с нормативной и технологической документацией	0-2
	ОК 5.	Использует информационно – коммуникативные технологии в защите ПЭР (Качество и полнота презентации)	0-2
	ОК 6.	Уверенно и аргументировано отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно владеет профессиональной лексикой	0 -2
Аналитический	ОК 7 ПК 4.1-5.4, ПК 8.1-8.6	Обосновывает выбор оптимальных условий по организации рабочего места для приготовления блюд (изделий) в соответствии с темой ПЭР с соблюдением техники безопасности и норм САНПиН	0 -2
	ОК 3 ПК 4.1, 5.2, 8.1	Демонстрирует знания первичной обработки сырья и ассортимента блюд (изделий) в соответствии с темой ПЭР	0-2



	ПК 4.2, 4.3. 5.1-5.4, 8.1-8.6	Демонстрирует знания основных этапов технологических процессов приготовления полуфабрикатов и блюд (изделий), предусмотренных темой ПЭР	0 -2
	ПК 4.3., ПК 5.3,5.4. ПК 8.2, 8.5, 8.6	Представляет способы подачи и правила оформления блюд (изделий) данной группы	0 -2
	ОК 3 ОК 5	Демонстрирует знания современных направлений в приготовлении блюд (изделий)	0 - 2
Творческий	ПК 4.3., ПК 5.3,5.4 ПК 8.2, 8.5, 8.6	Демонстрирует творческий подход в приготовлении, оформлении и подаче блюд (изделий)	0 -2
Самосовершенствования	ОК 3.	Даёт объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы, возможные дефекты и предлагает способы их устранения	0 -2
	<b>Итого:</b>		<b>30</b>

## **2.4 Перечень заданий для выпускной практической квалификационной работы**

Приготовить, оформить, подать и оценить качество следующих блюд (изделий):

### **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

1. Рыба по - русски
2. Рыба жареная
3. Рыба жареная с луком по - ленинградски
4. Рыба запеченная в сметанном соусе с грибами, по- московски
5. Рулет из рыбы

### **ПМ.05 Приготовление блюд и мяса и домашней птицы**

1. Ромштекс
2. Эскалоп с помидорами
3. Бефстроганов
4. Гуляш
5. Бифштекс рубленый
6. Птица по - столичному
7. Зразы рубленые
8. Печень жареная с луком

### **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

1. Пирожное «Рулет чешский»
2. Пирожное «Штафетка»
3. Пирожное «Рулет шоколадно – фруктовый»
4. Торт «Незабудка»
5. Торт «Прага»
6. Торт «Подарочный»
7. Торт «К чаю»
8. Торт «Бисквитно - фруктовый»
9. Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой
10. Пирожное «Грибок» с кремом
11. Торт «Песочно-кремовый»
12. Торт «Ленинградский»

## **2.5. Требования к процедуре оценки практической квалификационной работы**

**Помещение:** учебный кулинарный цех и учебный кондитерский цех

**Оборудование:** пароварочно- конвективный аппарат, холодильное оборудование, мясорубка, электрическая плита, жарочный шкаф, производственный стол.

**Инструменты и инвентарь:** кастрюли, сковороды, разделочные доски, ножи, деревянные лопаточки, венчики, миксер, формы для выпечки, сито, посуда для подачи, миски, молоток отбивной.

**Расходные материалы:** Картофель, морковь, капуста, грибы, зеленый горошек, яйца, молоко, сухари панировочные, мука пшеничная, томатная паста, сметана, масло растительное, масло сливочное, сахар, соль, сгущенное молоко с сахаром, сахарная пудра, коньяк, сода питьевая, шоколад, фрукты: свежие и консервированные, какао порошок, орехи, крахмал, мед, маргарин, мясо свинины, мясо говядины, рыба.

**Доступ к дополнительным справочным материалам:** сборник рецептов, макеты блюд и изделий, технологические карты, схемы технологических процессов, плакаты, инструкции по технике безопасности.

**Норма времени: 3 часа**

**Требования к кадровому обеспечению оценки**

Оценщик (эксперт): представитель работодателя

Ассистент (организатор): мастер п /о

Собеседник: преподаватель спец. дисциплин

## 2.6. Инструмент оценки выпускной практической квалификационной работы

Трудовая функция	Компоненты деятельности	Компетенции	Критерии оценки	Макс. кол-во баллов
A/01.3 A/02.3	Эмоционально-психологический	ОК 1.	Проявляет эмоционально-психологическую устойчивость при выполнении работы	0-2
A/01.3	Регулятивный	ОК 4	Организует рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности и САНПиН	0-2
		ОК 4	Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0-2
A/02.3		ОК 2 ПК 4.1-4.3 5.1-5.4, 8.2, 8.4, 8.5	Демонстрирует аккуратность и соблюдение правил личной гигиены, санитарных норм при приготовлении блюд (изделий)	0-2
A/02.3	Социальный	ОК 3.	Получает сырье в соответствии с заданием и оценивает его качество	0 -2
		ОК 2	Готовит блюдо (изделие) в соответствии с рецептурой	0-2
		ПК 4.1-4.3, 5.1-5.4, 8.2, 8.4, 8.5	Соблюдает технологию приготовления блюда (изделия)	0-2
A/01.3 A/02.3	Аналитический	ОК 4 ПК 4.1-5.4 8.2, 8.4, 8.5	Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов и потерь	0-2
		ОК 3	Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0-2
		ПК 4.3. 5.3,5.4, 8.2,8.4, 8.5	Представляет способ подачи и правила оформления блюд (изделий)	0 -2

		ПК 4.3. 5.3,5.4, 8.2, 8.4, 8.5	Посуда для подачи блюда выбрана в соответствии с видом блюда	0-2
		ОК 3 ПК 4.1-5.4 8.2, 8.4, 8.5	Качество блюда (изделия) соответствует органолептическим показателям готового блюда (изделия): Внешний вид Цвет Вкус и запах Консистенция	0-2 0-2 0-2 0-2
A/01.3 A/02.3	Творческий	ОК 3.	Оформляет блюдо (изделие) в соответствии с требованиями нормативных документов и эстетики	0 -2
A/01.3 A/02.3	Самосовершенствования	ОК 3	При презентации блюда демонстрирует знания основных этапов технологического процесса	0-2
		ОК 3.	Дает объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы	0-2
		ОК 6.	Уверенно и аргументированно отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно владеет профессиональной лексикой	0-2
		ОК 6.	Демонстрирует понимание области профессиональной деятельности	0-2
			<b>Итого:</b>	<b>40</b>

**Критерии оценивания:**

- 0 баллов – признак компетенции отсутствует
- 1 балл - признак проявлен в не полном объеме
- 2 балла – признак проявлен в полном объеме

**Формы оценки:** Оценка организации технологического процесса приготовления и подачи блюда (изделия);

**Методы оценки:**

экспертная оценка по критериям, наблюдение на рабочем месте

## Инструкция для оценщика

Задача: Оценить защиту письменной экзаменационной работы.

Все варианты содержат одинаковые критерии оценивания.

Время защиты: 10 минут

Помещение: учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета: кафедра, мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)

Критерии оценивания: 0 баллов – признак компетенции отсутствует

1 балл - признак проявлен в не полном объеме

2 балла – признак проявлен в полном объеме

Компоненты деятельности	Компетенции	Критерии оценки	Макс. кол-во баллов	Оценка
Эмоционально-психологический	ОК 1.	Проявляет эмоционально-психологическую устойчивость при защите ПЭР	0 -2	
Регулятивный	ОК 2.	Определяет цели и задачи работы в соответствии с темой ПЭР	0 -2	
	ОК 5.	Оформляет ПЭР в соответствии с требованиями ГОСТ и методическими рекомендациями	0-2	
	ОК 5.	Соблюдает регламент защиты ПЭР	0 -2	
Социальный	ОК 5.	Демонстрирует в защите ПЭР полноту и логику изложения, профессиональную терминологию.	0 -2	
	ОК 4.	Представляет умение работать с нормативной и технологической документацией	0-2	
	ОК 5.	Использует информационно – коммуникативные технологии в защите ПЭР (Качество и полнота презентации)	0-2	
	ОК 6.	Уверенно и аргументировано отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно владеет профессиональной лексикой	0 -2	

Аналитический	ОК 7 ПК 4.1-5.4 ПК 8.1-8.6	Обосновывает выбор оптимальных условий по организации рабочего места для приготовления блюд (изделий) в соответствии с темой ПЭР с соблюдением техники безопасности и норм САНПиН	0 -2	
	ОК 3. ПК 4.1. 5.2, 8.1	Демонстрирует знания первичной обработки сырья и ассортимента блюд (изделий) в соответствии с темой ПЭР	0-2	
	ПК 4.2, 4.3, 5.1-5.4, 8.1-8.6	Демонстрирует знания основных этапов технологических процессов приготовления полуфабрикатов и блюд (изделий), предусмотренных темой ПЭР	0 -2	
	ПК 4.3, ПК 5.3, 5.4, ПК 8.2, 8.5, 8.6	Представляет способы подачи и правила оформления блюд (изделий) данной группы	0 -2	
	ОК 3 ОК 5	Демонстрирует знания современных направлений в приготовлении блюд (изделий)	0 - 2	
Творческий	ПК 4.3, ПК 5.3, 5.4. ПК 8.2, 8.5, 8.6	Демонстрирует творческий подход в приготовлении, оформлении и подаче блюд (изделий)	0 -2	
Самосовершенствования	ОК 3.	Даёт объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы, возможные дефекты и предлагает способы их устранения	0 -2	

Перевод баллов в пятибалльную систему: 27-30 баллов - «5»;  
23-26 баллов – «4»;  
17-22 баллов – «3»

Член ГЭК: \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

Дата: \_\_\_\_\_

## Инструкция для испытуемого

### *Уважаемый аттестующийся!*

В процессе Государственной итоговой аттестации по результатам освоения профессии "Повар, кондитер" Вам необходимо представить письменную экзаменационную работу.

Компоненты деятельности	Компетенции	Критерии оценки	Макс. кол-во баллов
Эмоционально-психологический	ОК 1.	Проявляет эмоционально-психологическую устойчивость при защите ПЭР	0 -2
Регулятивный	ОК 2.	Определяет цели и задачи работы в соответствии с темой ПЭР	0 -2
	ОК 5.	Оформляет ПЭР в соответствии с требованиями ГОСТ и методическими рекомендациями	0-2
	ОК 5.	Соблюдает регламент защиты ПЭР	0 -2
Социальный	ОК 5.	Демонстрирует в защите ПЭР полноту и логику изложения, профессиональную терминологию.	0 -2
	ОК 4.	Представляет умение работать с нормативной и технологической документацией	0-2
	ОК 5.	Использует информационно – коммуникативные технологии в защите ПЭР (Качество и полнота презентации)	0-2
	ОК 6.	Уверенно и аргументировано отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно владеет профессиональной лексикой	0 -2



Аналитический	ОК 7 ПК 4.1-5.4 ПК 8.1-8.6	Обосновывает выбор оптимальных условий по организации рабочего места для приготовления блюд (изделий) в соответствии с темой ПЭР с соблюдением техники безопасности и норм САНПиН	0 -2
	ОК 3. ПК 4.1, 5.2, 8.1	Демонстрирует знания первичной обработки сырья и ассортимента блюд (изделий) в соответствии с темой ПЭР	0-2
	ПК 4.2. 4.3, 5.1-5.4 8.1-8.6	Демонстрирует знания основных этапов технологических процессов приготовления полуфабрикатов и блюд (изделий), предусмотренных темой ПЭР	0 -2
	ПК 4.3, ПК 5.3, 5.4 ПК 8.2, 8.5, 8.6	Представляет способы подачи и правила оформления блюд (изделий) данной группы	0 -2
	ОК 3 ОК 5	Демонстрирует знания современных направлений в приготовлении блюд (изделий)	0 - 2
Творческий	ПК 4.3., ПК 5.3, 5.4 ПК 8.2, 8.5, 8.6	Демонстрирует творческий подход в приготовлении, оформлении и подаче блюд (изделий)	0 -2
Самосовершенствования	ОК 3.	Даёт объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы, возможные дефекты и предлагает способы их устранения	0 -2

Возможное количество баллов: 27-30 баллов.

Перевод баллов в пятибалльную систему: 27-30 баллов - «5»;  
23-26 баллов – «4» ;  
17-22 баллов – «3».

## Инструкция для оценщика

**Задача:** Оценить практическую квалификационную работу

Все варианты содержат одинаковые критерии оценивания

**Время выполнения задания** – 3 часа.

**Технологическое оборудование:** механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное

**Материально-техническое обеспечение:**

- рабочие столы, посуда, инвентарь;

- набор сырья

**Коды проверяемых трудовых функций**

А/01.3	Выполнение инструкции и заданий повара по организации рабочего места
А/02.3	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюда, напитков и кулинарных изделий
<b>Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:</b>	
<b>ПК 04 Приготовление блюд из рыба</b>	
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
<b>ПК 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
<b>ПК 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные

	полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) <*>.

Трудовая функция	Компоненты деятельности	Компетенции	Критерии оценки	Макс. кол-во баллов	Оценка
А/01.3 А/02.3	Эмоционально-психологический	ОК 1.	Проявляет эмоционально-психологическую устойчивость при выполнении работы	0-2	
А/01.3	Регулятивный	ОК 4	Организует рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности и САНПиН	0-2	
		ОК 4	Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0-2	
А/02.3			Демонстрирует аккуратность и соблюдение правил личной гигиены, санитарных норм при приготовлении блюд (изделий)	0-2	
А/02.3		ОК 3.	Получает сырье в соответствии с заданием и оценивает его качество	0 -2	
		ОК 2	Готовит блюдо (изделие) в соответствии с рецептурой	0-2	

	Социальный	ПК 4.1-4.3, 5.1-5.4, 8.2, 8.4, 8.5	Соблюдает технологию приготовления блюда (изделия)	0-2	
А/01.3 А/02.3	Аналитический	ОК 4 ПК 4.1-4.3, 5.1-5.4, 8.2, 8.4, 8.5	Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов и потерь	0-2	
		ОК 3	Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0-2	
ПК 4.3, 5.3,5.4, 8.2, 8.4, 8.5		Представляет способ подачи и правила оформления блюд (изделий)	0 -2		
		ПК 4.3, 5.3,5.4, 8.2, 8.4, 8.5	Посуда для подачи блюда выбрана в соответствии с видом блюда	0-2	
		ОК 3 ПК 4.1-5.4, 8.2, 8.4, 8.5	Качество блюда (изделия) соответствует органолептическим показателям готового блюда (изделия): Внешний вид Цвет Вкус и запах Консистенция	0-2 0-2 0-2 0-2	
А/01.3 А/02.3	Творческий	ОК 3.	Оформляет блюдо (изделие) в соответствии с требованиями нормативных документов и эстетики	0 -2	
А/01.3 А/02.3	Самосовершенствования	ОК 3	При презентации блюда демонстрирует знания основных этапов технологического процесса	0-2	
		ОК 3.	Дает объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы	0-2	
		ОК 6.	Уверенно и аргументированно отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно владеет профессиональной лексикой	0-2	
		ОК 6.	Демонстрирует понимание области профессиональной деятельности	0-2	
			<b>Итого :</b>	<b>40</b>	

Возможное количество баллов: 40

Критерии оценивания: 0 баллов – признак компетенции отсутствует  
1 балл - признак проявлен в не полном объеме  
2 балла – признак проявлен в полном объеме

Перевод баллов в пятибалльную систему: 36-40 баллов - «5»;  
30-35 баллов – «4»;

**Инструкция для испытуемого  
Уважаемый аттестующийся!**

В процессе государственной итоговой аттестации по результатам освоения профессии «Повар, кондитер» Вам необходимо выполнить выпускную практическую квалификационную работу.

**Задание**

Приготовить блюдо (изделие) в соответствии с заданием.

**Инструкция:**

Время выполнения задания – 3 часа.

**В ходе выполнения задания необходимо:**

- рационально распределить время на выполнения задания; (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
- соблюдать правила техники безопасности и личную гигиену.

**Материально-техническое обеспечение:**

- рабочие столы, посуда, инвентарь;
- набор сырья.

**В процессе выполнения задания Вы можете пользоваться:**

- нормативно-технологической документацией: технологическими картами, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.
- технологическим оборудованием: механическим, тепловым, холодильным, весоизмерительным.

Трудовая функция	Компоненты деятельности	Компетенции	Критерии оценки	Макс. кол-во баллов
A/01.3 A/02.3	Эмоционально-психологический	ОК 1.	Проявляет эмоционально-психологическую устойчивость при выполнении работы	0-2
A/01.3	Регулятивный	ОК 4	Организует рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности и САНПиН	0-2
		ОК 4	Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0-2
A/02.3		ОК 2 ПК 4.1-4.3 5.1-5.4, 8.2, 8.4, 8.5	Демонстрирует аккуратность и соблюдение правил личной гигиены, санитарных норм при приготовлении блюд (изделий)	0-2
A/02.3	Социальный	ОК 3.	Получает сырье в соответствии с заданием и оценивает его качество	0-2
		ОК 2 ПК 4.1-4.3, 5.1-5.4, 8.2, 8.4, 8.5	Готовит блюдо (изделие) в соответствии с рецептурой	0-2
			Соблюдает технологию приготовления блюда (изделия)	0-2
A/01.3 A/02.3	Аналитический	ОК 4 ПК 4.1-4.3 5.1-5.4,, 8.2, 8.4, 8.5	Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов и потерь	0-2
		ОК 3	Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0-2

		ПК 4.3, 5.3,5.4, 8.2, 8.5, 8.6	Представляет способ подачи и правила оформления блюд (изделий)	0 -2
		ПК 4.3. 5.3,5.4, 8.2, 8.5, 8.6	Посуда для подачи блюда выбрана в соответствии с видом блюда	0-2
		ОК 3 ПК 4.1- 4.3 5.1-5.4,, 8.2, 8.4, 8.5	Качество блюда (изделия) соответствует органолептическим показателям готового блюда (изделия): Внешний вид Цвет Вкус и запах Консистенция	0-2 0-2 0-2 0-2
A/01.3 A/02.3	Творческий	ОК 3.	Оформляет блюдо (изделие) в соответствии с требованиями нормативных документов и эстетики	0 -2
A/01.3 A/02.3	Самосовершенствования	ОК 3	При презентации блюда демонстрирует знания основных этапов технологического процесса	0-2
		ОК 3.	Дает объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы	0-2
		ОК 6.	Уверенно и аргументированно отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно владеет профессиональной лексикой	0-2
		ОК 6.	Демонстрирует понимание области профессиональной деятельности	0-2
			<b>Итого:</b>	<b>40</b>

Возможное количество баллов: 40

Критерии оценивания: 0 баллов – признак компетенции отсутствует  
1 балл - признак проявлен в не полном объеме  
2 балла – признак проявлен в полном объеме

Перевод баллов в пятибалльную систему: 36-40 баллов - «5»;  
30-35 баллов – «4»;  
22-29 баллов – «3»







	ПК 4.3, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 8.2, 8.5, 8.6	Представляет способы подачи и правила оформления блюд (изделий) данной группы	0 -2																
	ОК 3 ОК 5	Демонстрирует знания современных направлений в приготовлении блюд (изделий)	0 - 2																
Творческий	ПК 4.3, ПК 5.3,5.4, ПК 8.2, 8.5, 8.6	Демонстрирует творческий подход в приготовлении, оформлении и подаче блюд (изделий)	0 -2																
Самосовершенствования	ОК 3.	Даёт объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы, возможные дефекты и предлагает способы их устранения	0 -2																
		Итого :	30																

Критерии оценивания: 0 баллов – признак компетенции отсутствует

1 балл - признак проявлен в не полном объеме

2 балла – признак проявлен в полном объеме

Перевод баллов в пятибалльную систему: 27-30 баллов - «5»; 23-26 баллов – «4» ; 17-22 баллов – «3»

Член ГЭК: \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

Дата: \_\_\_\_\_





		ОК 6.	Уверенно и аргументированно отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно владеет профессиональной лексикой	0-2																
		ОК 6.	Демонстрирует понимание области профессиональной деятельности	0-2																
			Итого:	40																

Критерии оценивания: 0 баллов – признак компетенции отсутствует  
1 балл - признак проявлен в не полном объеме  
2 балла – признак проявлен в полном объеме

Перевод баллов в пятибалльную систему: 36-40 баллов - «5»; 30-35 баллов – «4»; 22-29 баллов – «3»

Член ГЭК: \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

Дата: \_\_\_\_\_