

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по адаптированной основной программе профессионального обучения
лиц с ограниченными возможностями здоровья
(нарушениями интеллектуального развития)
по профессии
16675 Повар**

г. Красноуфимск
20 22 г.

Фонд оценочных средств предназначен для организации и проведения итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» по адаптированной основной программе профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16675 Повар

Разработчики:

Калинина С.А., заместитель директора по УМР ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Широкова Т.В., методист ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Мезенцева В.М., преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Чухарева О.В., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании Методического совета

«__» _____ 2022 г.

Протокол №__ от «__» _____ 2022 г.

Председатель Методического совета _____ /С.А. Калинина/

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1. Форма итоговой аттестации	4
1.2. Результаты освоения адаптированной основной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16675 Повар в соответствии с профессиональным стандартом	5
2. Условия выполнения заданий квалификационного экзамена	8
2.1. Примерные тестовые задания для письменной экзаменационной работы в форме теста	8
2.2. Требования к процедуре оценки письменной экзаменационной работы в форме теста	14
2.3. Инструмент оценки письменной экзаменационной работы в форме теста	14
2.4. Перечень заданий для практической квалификационной работы	15
2.5. Требования к процедуре оценки практической квалификационной работы	16
2.6. Инструмент оценки практической квалификационной работы	17
3. Образцы бланков документов для итоговой аттестации	28
3.1. Образец бланка протокола заседания Аттестационной комиссии по выполнению письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16675 Повар	28
3.2. Образец бланка протокола заседания Аттестационной комиссии по выполнению практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар	30
3.3. Образец бланка оценочной ведомости выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16675 Повар	32
3.4. Образец бланка оценочной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар	33
3.5. Образец бланка сводной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар	35

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств итоговой аттестации (далее – ФОС ИА) предназначен для проведения итоговой аттестации по адаптированной основной программе профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) по профессии 16675 Повар (далее – АОППО).

1.1. Форма итоговой аттестации

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и письменную экзаменационную работу в форме теста. ФОС ИА включает практико-ориентированные задания, направленные на проверку умений, знаний, сформированности практического опыта в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте «Повар» с учетом особенностей и психофизического развития обучающихся с интеллектуальными нарушениями, индивидуальных особенностей их здоровья.

Письменная экзаменационная работа в форме теста представлена тестовыми заданиями из 20 вопросов закрытого и открытого типов.

Практическая квалификационная работа представлена практико-ориентированными заданиями.

Форма оценки:

для проверки знаний, сформированности умений/практического опыта по профессии 16675 Повар - экспертная оценка процесса и результатов выполнения заданий квалификационного экзамена (письменной экзаменационной работы и практической квалификационной работы) в соответствии с видом профессиональной деятельности «Приготовление качественных блюд и кулинарных изделий» в модельной ситуации.

1.2. Результаты освоения адаптированной основной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16675 Повар в соответствии с профессиональным стандартом

Выпускник, освоивший АОППО, готовится к выполнению следующих трудовых функций (далее - ТФ), соответствующих 3 уровню (подуровню) квалификации согласно профессиональному стандарту «Повар» *(где последняя цифра в коде – уровень квалификации)*:

ТФ.01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.

ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.

В рамках выполнения трудовой функции **ТФ.01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара**, выпускник должен:

освоить следующие **трудовые действия (иметь практический опыт)**:

- подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.

Уметь:

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов и использовать его в работе;
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.

Знать:

- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых

продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

В рамках выполнения трудовой функции **ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий**, выпускник должен:

освоить следующие **трудовые действия (иметь практический опыт):**

- подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка полуфабрикатов для приготовления простых блюд и кулинарных изделий;
- приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выполнение вспомогательных операций при приготовлении простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи.

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- использовать рецептуры, технологические карты приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- нарезать и формовать овощи и грибы;
- подготавливать плоды для приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать пряности и приправы для приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать простые полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, простые рыбные полуфабрикаты;
- готовить простые блюда и гарниры из овощей;
- готовить простые каши и гарниры из круп;
- готовить простые блюда из яиц;
- готовить простые блюда и гарниры из макаронных изделий;
- готовить простые блюда из бобовых;

- готовить простые блюда из рыбы;
- готовить простые блюда из мяса и мясных продуктов;
- готовить простые блюда из домашней птицы;
- готовить мучные блюда;
- готовить горячие напитки;
- готовить простые сладкие блюда;
- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед отпуском с раздачи;
- порционировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи.

Знать:

- технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии приготовления простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

2. УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

2.1. Примерные тестовые задания для письменной экзаменационной работы в форме теста

Тестовые задания состоят из **20 вопросов** закрытого и открытого типов, включающих в себя темы, пройденные в ходе изучения учебных дисциплин профессионального цикла и профессиональных модулей.

Бланк «Тестовые задания письменной экзаменационной работы по профессии 16675 Повар»

ФИО обучающегося _____

Группа № _____

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

Уважаемый аттестующийся!

Вам необходимо ответить на вопросы теста. Выберите правильный ответ (ответы) или запишите правильную последовательность ответов или укажите письменный ответ.

Ваш ответ (ответы) или последовательность цифр занесите в столбец «Ответ».

Вопрос	Ответ (указать выбранную цифру (цифры) или последовательность цифр или письменный ответ)
Вопрос 1. Укажите НЕВЕРНЫЕ утверждения: <i>Выберите 2 (два) варианта ответов:</i> 1) Различные продукты в холодильнике размещают на соответствующих полках; 2) Нельзя употреблять несвежие продукты; 3) Перед загрузкой в холодильную или морозильную камеру все продукты заворачивать в пищевую пленку; 4) Приготовленные блюда можно помещать в холодильник в горячем состоянии; 5) Продукты и готовые блюда можно хранить сколько угодно; 6) Продукты, готовые к употреблению, хранить в закрытом виде и отдельно от сырых.	
Вопрос 2. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению, называются: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Полуфабрикаты; 2) Кулинарная продукция; 3) Кулинарные изделия;	

4) Обработанное сырье.	
<u>Вопрос 3.</u> Котлеты имеют форму: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа</i> 1) Кирпичика; 2) Округло-приплюснутая; 3) Шарика; 4) Овально-приплюснутая с одним заостренным концом.	
<u>Вопрос 4.</u> Дайте определение терминам: Масса брутто - Масса нетто -	
<u>Вопрос 5.</u> Укажите какие санитарно-гигиенические требования применяются к лицам, готовящим пищу: <i>Выберите 2 (два) варианта ответов:</i> 1) Готовить пищу надо в специальной одежде; 2) Можно употреблять несвежие продукты; 3) Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом и продезинфицировать; 4) Продукты должны быть вымыты перед тепловой обработки; 5) Оставлять зажженную плиту без присмотра.	
<u>Вопрос 6.</u> Для приготовления супа «лапша домашняя» используют бульон? <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Грибной; 2) Из птицы; 3) Овощной; 4) Рыбный.	
<u>Вопрос 7.</u> К желированным взбитым блюдам относятся: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Муссы, самбуки, кисели; 2) Муссы, самбуки, желе; 3) Муссы, самбуки, кремы; 4) Муссы, самбуки, сливки.	
<u>Вопрос 8.</u> Сопоставьте термин и его определение: А) Дезинфекция; Б) Дератизация; В) Дезинсекция 1) Комплекс мер по уничтожению грызунов; 2) Комплекс мер по уничтожению насекомых; 3) Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.	А- Б- В-
<u>Вопрос 9.</u> Овощи для винегрета нарезают: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Соломка; 2) Брусочки; 3) Кубики; 4) Ромбик.	
<u>Вопрос 10.</u> Укажите, какие правила безопасного пользования электронагревательными приборами записаны правильно: <i>Выберите 2 (два) варианта ответов:</i> 1) Подключить в сеть электроприбор только вымытыми руками; 2) Перед работой проверить исправность соединительного шнура; 3) Устанавливать электроприбор на огнеупорную подставку; 4) По окончании работы не надо выключать электроприбор.	

<u>Вопрос 11.</u> Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Крахмал; 2) Минеральные вещества; 3) Пигменты; 4) Аминокислота тирозин.											
<u>Вопрос 12.</u> Соедините вид блюда и температуру его подачи: <table data-bbox="223 481 782 672"> <tr> <td></td><td>20-27°C</td></tr> <tr> <td>Холодные блюда</td><td>65-70°C</td></tr> <tr> <td></td><td>100-120°C</td></tr> <tr> <td>Горячие блюда</td><td>10-14°C</td></tr> <tr> <td></td><td>5-7°C</td></tr> </table>		20-27°C	Холодные блюда	65-70°C		100-120°C	Горячие блюда	10-14°C		5-7°C	
	20-27°C										
Холодные блюда	65-70°C										
	100-120°C										
Горячие блюда	10-14°C										
	5-7°C										
<u>Вопрос 13.</u> Перед использованием НЕ промывают крупу: 1) Перловую; 2) Рисовую; 3) Манную; 4) Пшеничную.											
<u>Вопрос 14.</u> Макароны варят: 1) 3-7 минут; 2) 30-40 минут; 3) 10-15 минут.											
<u>Вопрос 15.</u> Расставьте этапы механической кулинарной обработки картофеля в верном порядке: 1) Калибровка; 2) Очистка; 3) Нарезка; 4) Мойка; 5) Сортировка; 6) Доочистка.											
<u>Вопрос 16.</u> Назовите способ тепловой обработки, когда продукт жарится в большом количестве жира.											
<u>Вопрос 17.</u> Как называется цех, в котором приготавливают горячие супы? <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Холодный; 2) Горячий; 3) Мясной; 4) Овощной.											
<u>Вопрос 18.</u> Для приготовления картофельного пюре, картофель протирают: 1) Горячим; 2) Теплым; 3) Остывшим.											
<u>Вопрос 19.</u> Какой вкус должен иметь борщ: 1) Кислый; 2) Сладковатый; 3) Кисло-сладкий; 4) Острый.											

Вопрос 20. Одно из популярных в России мучных изделий называется (составьте слово из предложенных букв): КЙРААВВ

Критерии оценивания письменной экзаменационной работы в форме теста

Оценка «отлично» - обучающийся показал отличные знания теории, выполнив от 91% до 100% тестовых заданий (23-25 баллов);

Оценка «хорошо» - обучающийся показал хорошие знания теории, выполнив от 71% до 90% тестовых заданий (18-22 балла);

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся показал удовлетворительные знания теории, выполнив от 51% до 70% тестовых заданий (13-21 балл);

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся допустил грубые теоретические ошибки при написании теста, не показал владение профессиональной терминологией, ответил на 50% тестовых заданий и менее (0-12 баллов).

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		Оценка
более 91% до 100%	23 - 25 баллов	5 (отлично)
более 71% до 90%	18 - 22 балла	4 (хорошо)
более 51% до 70%	13 - 21 балл	3 (удовлетворительно)
50% и менее	0 - 12 баллов	2 (неудовлетворительно)

Эталон ответов на примерные тестовые задания письменной экзаменационной работы в форме теста

Вопрос	Ответ (указать выбранную цифру (цифры) или последовательность цифр или письменный ответ)
Вопрос 1. Укажите <u>НЕВЕРНЫЕ</u> утверждения: Выберите <u>2 (два)</u> варианта ответов: 1) Различные продукты в холодильнике размещают на соответствующих полках; 2) Нельзя употреблять несвежие продукты; 3) Перед загрузкой в холодильную или морозильную камеру все продукты заворачивать в пищевую пленку; 4) Приготовленные блюда можно помещать в холодильник в горячем состоянии; 5) Продукты и готовые блюда можно хранить сколько угодно; 6) Продукты, готовые к употреблению, хранить в закрытом виде и отдельно от сырых.	4, 5
Вопрос 2. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению, называются: Выберите <u>1 (один)</u> вариант ответа: 1) Полуфабрикаты;	1

2) Кулинарная продукция; 3) Кулинарные изделия; 4) Обработанное сырье.	
<u>Вопрос 3.</u> Котлеты имеют форму: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа</i> 1) Кирпичика; 2) Округло-приплюснутая; 3) Шарика; 4) Овально-приплюснутая с одним заостренным концом.	4
<u>Вопрос 4.</u> Дайте определение терминам: Масса брутто – масса необработанного (неочищенного) сырья Масса нетто – масса обработанного (очищенного) сырья	
<u>Вопрос 5.</u> Укажите какие санитарно-гигиенические требования применяются к лицам, готовящим пищу: <i>Выберите 2 (два) варианта ответов:</i> 1) Готовить пищу надо в специальной одежде; 2) Можно употреблять несвежие продукты; 3) Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом и продезинфицировать; 4) Продукты должны быть вымыты перед тепловой обработки; 5) Оставлять зажженную плиту без присмотра.	1, 3
<u>Вопрос 6.</u> Для приготовления супа «лапша домашняя» используют бульон? <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Грибной; 2) Из птицы; 3) Овощной; 4) Рыбный.	2
<u>Вопрос 7.</u> К жележированным взбитым блюдам относятся: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Муссы, самбуки, кисели; 2) Муссы, самбуки, желе; 3) Муссы, самбуки, кремы; 4) Муссы, самбуки, сливки.	3
<u>Вопрос 8.</u> Сопоставьте термин и его определение: А) Дезинфекция; Б) Дератизация; В) Дезинсекция 1) Комплекс мер по уничтожению грызунов; 2) Комплекс мер по уничтожению насекомых; 3) Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.	А-3 Б-1 В-2
<u>Вопрос 9.</u> Овощи для винегрета нарезают: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Соломка; 2) Брусочки; 3) Кубики; 4) Ромбик.	3
<u>Вопрос 10.</u> Укажите, какие правила безопасного пользования электронагревательными приборами записаны правильно: <i>Выберите 2 (два) варианта ответов:</i> 1) Подключить в сеть электроприбор только вымытыми руками; 2) Перед работой проверить исправность соединительного шнура;	2, 3

3) Устанавливать электроприбор на огнеупорную подставку; 4) По окончании работы не надо выключать электроприбор.	
<u>Вопрос 11.</u> Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Крахмал; 2) Минеральные вещества; 3) Пигменты; 4) Аминокислота тирозин.	1
<u>Вопрос 12.</u> Соедините вид блюда и температуру его подачи: Холодные блюда Горячие блюда 20-27°C 65-70°C 100-120°C 10-14°C 5-7°C	
<u>Вопрос 13.</u> Перед использованием НЕ промывают крупу: 5) Перловую; 6) Рисовую; 7) Манную; 8) Пшеничную.	3
<u>Вопрос 14.</u> Макароны варят: 4) 3-7 минут; 5) 30-40 минут; 6) 10-15 минут.	1
<u>Вопрос 15.</u> Расставьте этапы механической кулинарной обработки картофеля в верном порядке: 1) Калибровка; 2) Очистка; 3) Нарезка; 4) Мойка; 5) Сортировка; 6) Доочистка.	5 1 4 2 6 3
<u>Вопрос 16.</u> Назовите способ тепловой обработки, когда продукт жарится в большом количестве жира.	Жарка во фритюре
<u>Вопрос 17.</u> Как называется цех, в котором приготавливают горячие супы? <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Холодный; 2) Горячий; 3) Мясной; 4) Овощной.	2
<u>Вопрос 18.</u> Для приготовления картофельного пюре, картофель протирают: 1) Горячим; 2) Теплым; 3) Остывшим.	1
<u>Вопрос 19.</u> Какой вкус должен иметь борщ: 1) Кислый; 2) Сладковатый; 3) Кисло-сладкий;	3

4) Острый.	
Вопрос 20. Одно из популярных в России мучных изделий называется (составьте слово из предложенных букв): КЙРАААВ	КАРАВАЙ

2.2. Требования к процедуре оценки письменной экзаменационной работы в форме теста

Помещение: учебный кабинет.

Оборудование и материалы: компьютер, мультимедийное оборудование, комплекты контрольно-оценочных материалов (тестовые задания и бланки для внесения ответов на задания ПЭР), шариковые ручки, дополнительные чистые листы (для черновиков).

Доступ к дополнительным справочным материалам: плакаты, макеты, технологические карты, справочная литература.

Норма времени: 60 минут.

Требования к кадровому обеспечению оценки:

Оценщик (эксперт), председатель Аттестационной комиссии: представитель работодателя.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: преподаватель профессиональных дисциплин.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: мастер производственного обучения.

2.3. Инструмент оценки письменной экзаменационной работы в форме теста

При оценке письменной экзаменационной работы в форме теста учитывается степень самостоятельности выпускника, а также уровень грамотности ответов на вопросы тестовых заданий, полнота ответов.

Тестовые задания состоит из 20 вопросов закрытого и открытого типов.

Оценка «отлично» - обучающийся показал отличные знания теории, выполнив от 91% до 100% тестовых заданий (23-25 баллов);

Оценка «хорошо» - обучающийся показал хорошие знания теории, выполнив от 71% до 90% тестовых заданий (18-22 балла);

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся показал удовлетворительные знания теории, выполнив от 51% до 70% тестовых заданий (13-21 балл);

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся допустил грубые теоретические ошибки при написании теста, не показал владение

профессиональной терминологией, ответил на 50% тестовых заданий и менее (0-12 баллов).

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		Оценка
более 91% до 100%	23 - 25 баллов	5 (отлично)
более 71% до 90%	18 - 22 балла	4 (хорошо)
более 51% до 70%	13 - 21 балл	3 (удовлетворительно)
50% и менее	0 - 12 баллов	2 (неудовлетворительно)

2.4. Перечень заданий для практической квалификационной работы

Перечень заданий для выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар

Задание для выполнения практической квалификационной работы по профессии Повар

1. Приготовление, оформление и подача блюда «Макароны отварные с сыром».
2. Приготовление, оформление и подача блюда «Омлет натуральный».

Задание для выполнения практической квалификационной работы по профессии Повар второго разряда

1. Приготовление, оформление и подача блюда «Сосиски, сардельки отварные, гарнир каша гречневая рассыпчатая».
2. Приготовление, оформление и подача блюда «Биточки манные с соусом сладким».

Перечень заданий для выполнения практической квалификационной работы по профессии Повар третьего разряда

1. Приготовление, оформление и подача блюда «Салат витаминный».
2. Приготовление, оформление и подача блюда «Винегрет овощной».
3. Приготовление, оформление и подача блюда «Суп крестьянский с крупой».
4. Приготовление, оформление и подача блюда «Запеканка картофельная с овощами и грибами».
5. Приготовление, оформление и подача блюда «Рагу овощное».

6. Приготовление, оформление и подача блюда «Котлета мясная, гарнир пюре картофельное».
7. Приготовление, оформление и подача блюда «Жаркое по-домашнему».
8. Приготовление, оформление и подача блюда «Печень по-строгановски, гарнир картофельное пюре».
9. Приготовление, оформление и подача блюда «Плов из птицы».
10. Приготовление, оформление и подача блюда «Рыба жареная гарнир картофельное пюре».
11. Приготовление, оформление и подача блюда «Каша гречневая рассыпчатая с грибами и луком».
12. Приготовление, оформление и подача блюда «Вареники с картофелем со сметаной».

2.5. Требования к процедуре оценки практической квалификационной работы

Помещение: лаборатория «Повар».

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- холодильное оборудование (холодильник);
- тепловое оборудование (электрическая плита, пароконвектомат, пекарский шкаф, микроволновая печь, водонагреватель);
- электромеханическое оборудование (весы электронные, мясорубка);
- немеханическое оборудование (столы рабочие с нержавеющей покрытием, мойка для кухонной посуды, раковина для рук);
- инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь (набор кастрюль, сковороды, набор разделочных досок, миски, лопатки, ложки, половник, шумовка, набор ножей)

Доступ к дополнительным справочным материалам:
технологические карты, сборник рецептов.

Норма времени: 3 часа.

Требования к кадровому обеспечению оценки:

Оценщик (эксперт), председатель Аттестационной комиссии: представитель работодателя.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: преподаватель профессиональных дисциплин.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: мастер производственного обучения.

Собеседник: старший мастер.

2.6. Инструмент оценки практической квалификационной работы

Трудовые функции	Трудовые действия	Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)	Баллы
ТФ.01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Соблюдает требования санитарных правил, предъявляемых к спецодежде повара	0 - 2
		Выбирает инвентарь и оборудование в соответствии с технологией приготовления блюда	0 - 2
		Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0 - 2
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах	Соблюдает чистоту на рабочем месте во время и после процесса приготовления	0 - 2
		Чистит, моет и убирает оборудование, инвентарь после их использования во время и после процесса приготовления	0 - 2
ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления простых блюд	Проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов и полуфабрикатов	0 - 2
		Упаковывает и хранит пищевые продукты в соответствии с требованиями СанПиН	0 - 2
		Подготавливает и производит обработку сырья для приготовления простых блюд	0 - 2
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления простых блюд	Подготавливает простые полуфабрикаты из овощей, мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для приготовления простых блюд	0 - 2
	Приготовление простых блюд	Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов	0 - 2
		Готовит блюдо в соответствии с рецептурой и технологией	0 - 2
		Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0 - 2
		Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса (чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки)	0 - 2
	Отпуск готовых блюд	Соблюдает требования к подаче готового блюда (чистота тарелки: отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0 - 2
		Фактический вес блюда соответствует норме выхода блюда, указанной в технологической карте	0 - 2
		Порционирует и отпускает блюдо в соответствии с технологической картой	0 - 2
		Соблюдает температуру подачи блюда	0 - 2
		Презентация и визуальное впечатление блюда (цвет/сочетание/баланс/композиция)	0 - 2
		Консистенция каждого компонента блюда	0 - 2
		Вкус – общая гармония вкуса и аромата блюда	0 - 2
Количество баллов			40

Критерий оценивается:

2 – признак прослеживается в полном объёме;

1 балл – показатель прослеживается частично;

0 баллов – показатель не прослеживается.

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		Оценка
от 90% до 100%	36 – 40 баллов	5 (отлично)
от 70% до 89%	28 – 35 баллов	4 (хорошо)
от 50% до 69%	20 – 27 баллов	3 (удовлетворительно)
менее 49%	0 – 19 баллов	2 (неудовлетворительно)

Инструкция для оценщика письменной экзаменационной работы в форме теста

Задача: оценить выполнение письменной экзаменационной работы в форме теста.

Время выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста: 60 минут.

Помещение: учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета: компьютер, мультимедийное оборудование, комплекты контрольно-оценочных материалов (тестовые задания и бланки для внесения ответов на задания ПЭР), шариковые ручки, дополнительные чистые листы (для черновиков).

Тестовые задания состоит из 20 вопросов закрытого и открытого типов.

Оценка «отлично» - обучающийся показал отличные знания теории, выполнив от 91% до 100% тестовых заданий (23-25 баллов);

Оценка «хорошо» - обучающийся показал хорошие знания теории, выполнив от 71% до 90% тестовых заданий (18-22 балла);

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся показал удовлетворительные знания теории, выполнив от 51% до 70% тестовых заданий (13-21 балл);

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся допустил грубые теоретические ошибки при написании теста, не показал владение профессиональной терминологией, ответил на 50% тестовых заданий и менее (0-12 баллов).

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		Оценка
более 91% до 100%	23 - 25 баллов	5 (отлично)
более 71% до 90%	18 - 22 балла	4 (хорошо)
более 51% до 70%	13 - 21 балл	3 (удовлетворительно)
50% и менее	0 - 12 баллов	2 (неудовлетворительно)

Инструкция для испытуемого при выполнении письменной экзаменационной работы в форме теста

Уважаемый аттестующийся!

В процессе итоговой аттестации по профессии «Повар» Вам необходимо выполнить письменную экзаменационную работу в форме теста. Тестовые задания состоят из 20 вопросов закрытого и открытого типов.

Выполните тестовые задания. Для этого внимательно прочитайте вопрос, обдумайте ответ, занесите его в бланк ответов.

Время выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста: 60 минут.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» - обучающийся показал отличные знания теории, выполнив от 91% до 100% тестовых заданий (23-25 баллов);

Оценка «хорошо» - обучающийся показал хорошие знания теории, выполнив от 71% до 90% тестовых заданий (18-22 балла);

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся показал удовлетворительные знания теории, выполнив от 51% до 70% тестовых заданий (13-21 балл);

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся допустил грубые теоретические ошибки при написании теста, не показал владение профессиональной терминологией, ответил на 50% тестовых заданий и менее (0-12 баллов).

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		Оценка
более 91% до 100%	23 - 25 баллов	5 (отлично)
более 71% до 90%	18 - 22 балла	4 (хорошо)
более 51% до 70%	13 - 21 балл	3 (удовлетворительно)
50% и менее	0 - 12 баллов	2 (неудовлетворительно)

Тестовые задания письменной экзаменационной работы по профессии 16675 Повар»

ФИО обучающегося _____

Группа № _____

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

Уважаемый аттестующийся!

Вам необходимо ответить на вопросы теста. Выберите правильный ответ
(ответы) или запишите правильную последовательность ответов
или укажите письменный ответ.

Ваш ответ (ответы) или последовательность цифр занесите в столбец «Ответ».

Вопрос	Ответ (указать выбранную цифру (цифры) или последовательность цифр или письменный ответ)
Вопрос 1. Укажите <u>НЕВЕРНЫЕ</u> утверждения: <i>Выберите 2 (два) варианта ответов:</i> 1) Различные продукты в холодильнике размещают на соответствующих полках; 2) Нельзя употреблять несвежие продукты; 3) Перед загрузкой в холодильную или морозильную камеру все продукты заворачивать в пищевую пленку; 4) Приготовленные блюда можно помещать в холодильник в горячем состоянии; 5) Продукты и готовые блюда можно хранить сколько угодно; 6) Продукты, готовые к употреблению, хранить в закрытом виде и отдельно от сырых.	
Вопрос 2. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению, называются: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Полуфабрикаты; 2) Кулинарная продукция; 3) Кулинарные изделия; 4) Обработанное сырье.	
Вопрос 3. Котлеты имеют форму: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа</i> 5) Кирпичика; 6) Округло-приплюснутая; 7) Шарика; 8) Овально-приплюснутая с одним заостренным концом.	
Вопрос 4. Дайте определение терминам:	
Масса брутто -	
Масса нетто -	
Вопрос 5. Укажите какие санитарно-гигиенические требования применяются к лицам, готовящим пищу: <i>Выберите 2 (два) варианта ответов:</i> 1) Готовить пищу надо в специальной одежде; 2) Можно употреблять несвежие продукты;	

3) Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом и продезинфицировать; 4) Продукты должны быть вымыты перед тепловой обработки; 5) Оставлять зажженную плиту без присмотра.											
<u>Вопрос 6.</u> Для приготовления супа «лапша домашняя» используют бульон? <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Грибной; 2) Из птицы; 3) Овощной; 4) Рыбный.											
<u>Вопрос 7.</u> К желированным взбитым блюдам относятся: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Муссы, самбуки, кисели; 2) Муссы, самбуки, желе; 3) Муссы, самбуки, кремы; 4) Муссы, самбуки, сливки.											
<u>Вопрос 8.</u> Сопоставьте термин и его определение: А) Дезинфекция; Б) Дератизация; В) Дезинсекция 1) Комплекс мер по уничтожению грызунов; 2) Комплекс мер по уничтожению насекомых; 3) Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.	А- Б- В-										
<u>Вопрос 9.</u> Овощи для винегрета нарезают: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Соломка; 2) Брусочки; 3) Кубики; 4) Ромбик.											
<u>Вопрос 10.</u> Укажите, какие правила безопасного пользования электронагревательными приборами записаны правильно: <i>Выберите 2 (два) варианта ответов:</i> 1) Подключить в сеть электроприбор только вымытыми руками; 2) Перед работой проверить исправность соединительного шнура; 3) Устанавливать электроприбор на огнеупорную подставку; 4) По окончании работы не надо выключать электроприбор.											
<u>Вопрос 11.</u> Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет: <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Крахмал; 2) Минеральные вещества; 3) Пигменты; 4) Аминокислота тирозин.											
<u>Вопрос 12.</u> Соедините вид блюда и температуру его подачи: <table data-bbox="223 1825 782 2016"> <tr> <td></td><td>20-27°C</td></tr> <tr> <td>Холодные блюда</td><td>65-70°C</td></tr> <tr> <td></td><td>100-120°C</td></tr> <tr> <td>Горячие блюда</td><td>10-14°C</td></tr> <tr> <td></td><td>5-7°C</td></tr> </table>		20-27°C	Холодные блюда	65-70°C		100-120°C	Горячие блюда	10-14°C		5-7°C	
	20-27°C										
Холодные блюда	65-70°C										
	100-120°C										
Горячие блюда	10-14°C										
	5-7°C										

<u>Вопрос 13.</u> Перед использованием НЕ промывают крупу: 9) Перловую; 10) Рисовую; 11) Манную; 12) Пшеничную.	
<u>Вопрос 14.</u> Макароны варят: 7) 3-7 минут; 8) 30-40 минут; 9) 10-15 минут.	
<u>Вопрос 15.</u> Расставьте этапы механической кулинарной обработки картофеля в верном порядке: 1) Калибровка; 2) Очистка; 3) Нарезка; 4) Мойка; 5) Сортировка; 6) Доочистка.	
<u>Вопрос 16.</u> Назовите способ тепловой обработки, когда продукт жарится в большом количестве жира.	
<u>Вопрос 17.</u> Как называется цех, в котором приготавливают горячие супы? <i>Выберите 1 (один) вариант ответа:</i> 1) Холодный; 2) Горячий; 3) Мясной; 4) Овощной.	
<u>Вопрос 18.</u> Для приготовления картофельного пюре, картофель протирают: 1) Горячим; 2) Теплым; 3) Остывшим.	
<u>Вопрос 19.</u> Какой вкус должен иметь борщ: 1) Кислый; 2) Сладковатый; 3) Кисло-сладкий; 4) Острый.	
<u>Вопрос 20.</u> Одно из популярных в России мучных изделий называется (составьте слово из предложенных букв): КЙРАААВ	

Инструкция для оценщика практической квалификационной работы

Задача: Оценить практическую квалификационную работу в соответствии с заданием.

Время выполнения задания: 3 часа.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- холодильное оборудование (холодильник);
- тепловое оборудование (электрическая плита, пароконвектомат, пекарский шкаф, микроволновая печь, водонагреватель);
- электромеханическое оборудование (весы электронные, мясорубка);
- немеханическое оборудование (столы рабочие с нержавеющей поверхностью, мойка для кухонной посуды, раковина для рук);
- инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь (набор кастрюль, сковороды, набор разделочных досок, миски, лопатки, ложки, половник, шумовка, набор ножей)

Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)

Трудовые функции	Трудовые действия	Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)	Баллы
ТФ.01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Соблюдает требования санитарных правил, предъявляемых к спецодежде повара	0 - 2
		Выбирает инвентарь и оборудование в соответствии с технологией приготовления блюда	0 - 2
		Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0 - 2
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах	Соблюдает чистоту на рабочем месте во время и после процесса приготовления	0 - 2
		Чистит, моет и убирает оборудование, инвентарь после их использования во время и после процесса приготовления	0 - 2
ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления простых блюд	Проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов и полуфабрикатов	0 - 2
		Упаковывает и хранит пищевые продукты в соответствии с требованиями СанПиН	0 - 2
		Подготавливает и производит обработку сырья для приготовления простых блюд	0 - 2
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления простых блюд	Подготавливает простые полуфабрикаты из овощей, мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для приготовления простых блюд	0 - 2
	Приготовление простых блюд	Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов	0 - 2

		Готовит блюдо в соответствии с рецептурой и технологией	0 - 2
		Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0 - 2
		Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса (чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки)	0 - 2
	Отпуск готовых блюд	Соблюдает требования к подаче готового блюда (чистота тарелки: отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0 - 2
		Фактический вес блюда соответствует норме выхода блюда, указанной в технологической карте	0 - 2
		Порционирует и отпускает блюдо в соответствии с технологической картой	0 - 2
		Соблюдает температуру подачи блюда	0 - 2
		Презентация и визуальное впечатление блюда (цвет/сочетание/баланс/композиция)	0 - 2
		Консистенция каждого компонента блюда	0 - 2
		Вкус – общая гармония вкуса и аромата блюда	0 - 2
	Количество баллов		40

Критерий оценивается:

2 – признак прослеживается в полном объёме;

1 балл – показатель прослеживается частично;

0 баллов – показатель не прослеживается.

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		Оценка
от 90% до 100%	36 – 40 баллов	5 (отлично)
от 70% до 89%	28 – 35 баллов	4 (хорошо)
от 50% до 69%	20 – 27 баллов	3 (удовлетворительно)
менее 49%	0 – 19 баллов	2 (неудовлетворительно)

Инструкция для испытуемого при выполнении практической квалификационной работы

Уважаемый аттестующийся!

В процессе итоговой аттестации по профессии «Повар» Вам необходимо выполнить практическую квалификационную работу.

Задание. Приготовить хлебобулочное 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.

В процессе выполнения задания Вы можете пользоваться:

- нормативно-технологической документацией (технологическими картами);
- технологическим оборудованием (механическим, тепловым, холодильным, весоизмерительным).

Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)

Трудовые функции	Трудовые действия	Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)	Баллы
ТФ.01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Соблюдает требования санитарных правил, предъявляемых к спецодежде повара	0 - 2
		Выбирает инвентарь и оборудование в соответствии с технологией приготовления блюда	0 - 2
		Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0 - 2
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах	Соблюдает чистоту на рабочем месте во время и после процесса приготовления	0 - 2
		Чистит, моет и убирает оборудование, инвентарь после их использования во время и после процесса приготовления	0 - 2
ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления простых блюд	Проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов и полуфабрикатов	0 - 2
		Упаковывает и хранит пищевые продукты в соответствии с требованиями СанПиН	0 - 2
		Подготавливает и производит обработку сырья для приготовления простых блюд	0 - 2

	Подготовка полуфабрикатов для приготовления простых блюд	Подготавливает простые полуфабрикаты из овощей, мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для приготовления простых блюд	0 - 2
	Приготовление простых блюд	Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов	0 - 2
		Готовит блюдо в соответствии с рецептурой и технологией	0 - 2
		Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0 - 2
		Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса (чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки)	0 - 2
	Отпуск готовых блюд	Соблюдает требования к подаче готового блюда (чистота тарелки: отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0 - 2
		Фактический вес блюда соответствует норме выхода блюда, указанной в технологической карте	0 - 2
		Порционирует и отпускает блюдо в соответствии с технологической картой	0 - 2
		Соблюдает температуру подачи блюда	0 - 2
		Презентация и визуальное впечатление блюда (цвет/сочетание/баланс/композиция)	0 - 2
		Консистенция каждого компонента блюда	0 - 2
		Вкус – общая гармония вкуса и аромата блюда	0 - 2
Количество баллов			40

Критерий оценивается:

2 – признак прослеживается в полном объёме;

1 балл – показатель прослеживается частично;

0 баллов – показатель не прослеживается.

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		Оценка
от 90% до 100%	36 – 40 баллов	5 (отлично)
от 70% до 89%	28 – 35 баллов	4 (хорошо)
от 50% до 69%	20 – 27 баллов	3 (удовлетворительно)
менее 49%	0 – 19 баллов	2 (неудовлетворительно)

3. ОБРАЗЦЫ БЛАНКОВ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Образец бланка протокола заседания Аттестационной комиссии по выполнению письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16675 Повар

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

ПРОТОКОЛ заседания Аттестационной комиссии

от «___» _____ 20___ года

Группа № _____

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития): профессия 16675 Повар

Вид аттестационного испытания: квалификационный экзамен **(письменная экзаменационная работа в форме теста)**

Аттестационная комиссия в составе:

Председатель: _____;
(ФИО, должность, место работы)

Члены комиссии: _____

(ФИО, должность, место работы)

приняла решение об утверждении результатов выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста следующими обучающимися:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Год рождения	Экзаменационная оценка	Особое мнение
1	2	3	4	5

1	2	3	4	5

Председатель АК

(ФИО)

(подпись)

Члены АК

(ФИО)

(подпись)

(ФИО)

(подпись)

(ФИО)

(подпись)

3.2. Образец бланка протокола заседания Аттестационной комиссии по выполнению практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

ПРОТОКОЛ заседания Аттестационной комиссии

от «___» _____ 20__ года

Группа № _____

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития): профессия 16675 Повар

Вид аттестационного испытания: квалификационный экзамен **(практическая квалификационная работа)**

Аттестационная комиссия в составе:

Председатель: _____;
(ФИО, должность, место работы)

Члены комиссии: _____

(ФИО, должность, место работы)

приняла решение об утверждении результатов выполнения практической квалификационной работы следующими обучающимися:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Год рождения	Экзаменационная оценка	Особое мнение
1	2	3	4	5

1	2	3	4	5

Председатель АК

Члены АК

3.3. Образец бланка оценочной ведомости выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16675 Повар

Оценочная ведомость выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития):
 профессия 16675 Повар
 Группа № _____

№ п/п	ФИО	Процент результативности и количественный показатель выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста. Оценка по 5-балльной шкале							
		Обучающийся выполнил от 91% до 100% тестовых заданий (23-25 баллов) Оценка «5»		Обучающийся выполнил от 90% до 71% тестовых заданий (18-22 балла) Оценка «4»		Обучающийся выполнил от 70% до 51% тестовых заданий (13-21 балл) Оценка «3»		Обучающийся выполнил 50% и менее тестовых заданий (0-12 баллов) Оценка «2»	
		кол-во баллов	оценка	кол-во баллов	оценка	кол-во баллов	оценка	кол-во баллов	оценка
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									

Председатель АК

(ФИО)

(подпись)

Члены АК

(ФИО)

(подпись)

(ФИО)

(подпись)

(ФИО)

(подпись)

3.4. Образец бланка оценочной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар

Оценочная ведомость выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар

Группа № _____

Ф.И.О. члена АК _____

Трудовые функции	Трудовые действия	Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)	Макс. Кол-во баллов	Ф.И.О. обучающихся/ количество баллов					
ТФ.01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Соблюдает требования санитарных правил, предъявляемых к спецодежде повара	0 - 2						
		Выбирает инвентарь и оборудование в соответствии с технологией приготовления блюда	0 - 2						
		Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0 - 2						
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах	Соблюдает чистоту на рабочем месте во время и после процесса приготовления	0 - 2						
		Чистит, моет и убирает оборудование, инвентарь после их использования во время и после процесса приготовления	0 - 2						
ТФ.02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления простых блюд	Проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов и полуфабрикатов	0 - 2						
		Упаковывает и хранит пищевые продукты в соответствии с требованиями СанПиН	0 - 2						
		Подготавливает и производит обработку сырья для приготовления простых блюд	0 - 2						
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления простых блюд	Подготавливает простые полуфабрикаты из овощей, мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для приготовления простых блюд	0 - 2						
	Приготовление простых блюд	Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов	0 - 2						
		Готовит блюдо в соответствии с рецептурой и технологией	0 - 2						

изделий		Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0 - 2								
		Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса (чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки)	0 - 2								
	Отпуск готовых блюд	Соблюдает требования к подаче готового блюда (чистота тарелки: отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0 - 2								
		Фактический вес блюда соответствует норме выхода блюда, указанной в технологической карте	0 - 2								
		Порционирует и отпускает блюдо в соответствии с технологической картой	0 - 2								
		Соблюдает температуру подачи блюда	0 - 2								
		Презентация и визуальное впечатление блюда (цвет/сочетание/баланс/композиция)	0 - 2								
		Консистенция каждого компонента блюда	0 - 2								
		Вкус – общая гармония вкуса и аромата блюда	0 - 2								
	Количество баллов		40								
	Оценка по 5-балльной шкале										

Критерий оценивания:

2 балла – признак компетенции прослеживается в полно объеме; **1 балл** – признак прослеживается частично; **0 баллов** – признак не прослеживается.

Процент результативности		Оценка
от 90% до 100%	36 – 40 баллов	5 (отлично)
от 70% до 89%	28 – 35 баллов	4 (хорошо)
от 50% до 69%	20 – 27 баллов	3 (удовлетворительно)
менее 49%	0 – 19 баллов	2 (неудовлетворительно)

Ф.И.О. члена АК _____ (_____)
(подпись)

Дата « ____ » _____ 2023 г.

3.5. Образец бланка сводной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар

Сводная ведомость выполнения практической квалификационной работы по профессии 16675 Повар

Дата: «__» _____ 20__ г.

Группа № _____

	ФИО обучающегося	Оценка членов АК				Средняя оценка	Итоговая оценка
		Председатель АК	Член АК	Член АК	Член АК		
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							

* Все оценки выставляются по пятибалльной шкале. Итоговая оценка выполнения практической квалификационной работы определяется как среднее арифметическое оценок представителей АК. При получении спорной оценки решающее значение имеет оценка председателя АК.

Председатель АК

(подпись)

(расшифровка)