Министерство образования и науки Пермского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Краевой политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ «Краевой политехнический колледж»
_____М.В.Азанов
«20» 12 2023 г.

ПРОГРАММА

итоговой аттестации выпускников
ГБПОУ «Краевой политехнический колледж», обучавшихся по адаптированной образовательной программе профессионального обучения
по профессии 16675 Повар
срок обучения 10 месяцев

Квалификация
Повар

Программа рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа
«20» декабря 2023г.

2023

1 Общие положения

1.1 Программа итоговой аттестации выпускников по профессии **16675 Повар** разработана в соответствии в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва).

1.2 Цель проведения итоговой аттестации: определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы требованиям профессиональных стандартов и Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения.

1.3 В соответствии с требованиями профессиональных стандартов и Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения предусмотрена итоговая аттестация выпускников в форме квалификационного экзамена (практическая квалификационная работа и проверка теоретических знаний).

1.4 Основной профессиональной образовательной программой по **профессии 16675 Повар** предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.5 Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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, мяса, 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, домашней птицы, дичи, кролика

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 регламентами

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

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

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

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

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.6 Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

1.7 Выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

2 Условия подготовки и процедура проведения итоговой аттестации

2.1 Колледж не позднее, чем за полгода до начала итоговой аттестации доводит до сведения обучающихся конкретный перечень вопросов для подготовки к практической квалификационной работе и проверке теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

2.2 Содержание практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований итоговой аттестации, разрабатывается преподавателями дисциплин общепрофессионального и профессионального цикла, рассматриваются соответствующей цикловой методической комиссией.

2.3 Содержание практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований итоговой аттестации должно соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2.4 Практическая квалификационная работа может выполняться на предприятии. Для выполнения практических квалификационных работ обучающимися, мастера производственного обучения совместно с соответствующими работниками предприятий своевременно подготавливают машины, оборудование, рабочие места, материалы, заготовки, инструменты, приспособления, документацию, обеспечивают соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающемуся сообщаются порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая техническая документация (технологические карты, техническое задание).

2.5 Для проведения практических квалификационных работ должны быть подготовлены следующие документы:

– перечень практических квалификационных работ;
– график проведения выпускных практических квалификационных работ;
– производственная характеристика.

2.6 Критерии оценки практических квалификационных работ:

– оценка «5» (отлично) – аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
– оценка «4» (хорошо) – владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
– оценка «3» (удовлетворительно) – ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок,

исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

– оценка «2» (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

2.7 По результатам выполнения практической квалификационной работы экзаменационной комиссией составляется протокол и выдается заключение о результатах выполнения практической квалификационной работы.

2.8 Проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований осуществляется посредствам проведения экзамена по междисциплинарным курсам соответствующих профессиональных модулей.

2.9 В процессе проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований члены комиссии задают вопросы, связанные с теоретическим материалом междисциплинарных курсов профессиональных модулей.

2.10 Критерии оценки теоретических знаний:

– оценка «5» (отлично) ставится в случае, когда аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях. Стиль изложения корректен. Допустима одна неточность, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала.

– оценка «4» (хорошо) – ставится в случае, когда аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия вопроса недостаточны. Допущены одна ошибка или два–три недочета.

– оценка «3» (удовлетворительно) – допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемому вопросу;

– оценка «2» (неудовлетворительно) – допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемому вопросу в полной мере.

2.11 Работа экзаменационной комиссии должна быть обеспечена следующей документацией:

– программа итоговой аттестации;

– заключение о результатах выполнения практических квалификационных работ;

– журналы теоретического обучения, учебной и производственной практики;

– сводная ведомость успеваемости.

2.12 По результатам итоговой аттестации выпускникам выдается свидетельство о профессии рабочего, подтверждающее присвоение квалификации по данной профессии.

СОГЛАСОВАНО:	**СОГЛАСОВАНО:**
Заместитель директора по учебной работе _____ Т.А. Наметова «____» _____2024 г.	Председатель ЦМК _____ Н.А.Леонтьева «____» _____2024 г.

Приложение 1

Перечень вопросов
для проверки теоретических знаний по профессии 16675 Повар

1. Требования безопасности на рабочем месте повара
2. Характеристика кулинарных приемов приготовления мясных полуфабрикатов
3. Приготовление крупнокусковых и порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Условия и сроки хранения полуфабрикатов
4. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины. Условия и сроки хранения полуфабрикатов
5. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.
6. Обработка картофеля. Формы нарезки. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.
7. Обработка корнеплодов. Формы нарезки. Условия и сроки хранения полуфабрикатов
8. Обработка капустных и луковых овощей. Формы нарезки. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.
9. Организация рабочего места повара в овощном цехе
10. Подготовка овощей для фарширования
11. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Условия и сроки хранения полуфабрикатов
12. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.
13. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, фрикадельки рыбные с томатом
14. Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы: котлеты или биточки, тефтели, фрикадельки

15. Технология приготовления соусов
16. Организация рабочего места повара в горячем цехе
17. Санитарные требования к организации работы горячих цехов
18. Правила варки бульонов. Ассортимент заправочных супов
19. Правила и условия хранения приготовленных горячих блюд из овощей и грибов
20. Технология приготовления горячих блюд из яиц: варка яиц; жареные и запеченные яичные блюда
21. Ассортимент горячих блюд и гарниров из круп
22. Общие правила варки каш. Требование к качеству блюд из круп
23. Приготовление дрожжевого теста опарным и без опарного способа
24. Правила варки бульонов. Ассортимент заправочных супов
25. Технология приготовления винегрета овощного и его разновидности
26. Подготовка желатина и правила работы с желирующими десертами
27. Правила приготовления салатов
28. Подготовка овощей и зелени к приготовлению холодных блюд
29. Правила обрабтки яиц к приготовлению холодных блюд
30. Особенности и правила приготовления салатов-коктейлей
31. Технология приготовления соуса майонеза и его производные
32. Подготовка шоколада к приготовлению десертов
33. Подготовка рыбных продуктов к приготовлению холодных блюд
34. Правила приготовления взбитой белковой массы
35. Требования к качеству бутербродов
36. Требования к качеству шоколада

Билет № 1

1. Требования безопасности на рабочем месте повара
2. Ассортимент горячих блюд и гарниров из круп

Билет № 2

1. Характеристика кулинарных приемов приготовления мясных полуфабрикатов
2. Правила варки бульонов. Ассортимент заправочных супов

Билет № 3

1. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Условия и сроки хранения полуфабрикатов
2. Технология приготовления основного белого соуса

Билет № 4

1. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из говядины. Условия и сроки хранения полуфабрикатов
2. Правила приготовления салатов

Билет № 5

1. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов
2. Требования к качеству шоколада

Билет № 6

1. Обработка картофеля. Формы нарезки. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.
2. Требования к качеству бутербродов

Билет № 7

1. Обработка корнеплодов. Формы нарезки. Условия и сроки хранения полуфабрикатов
2. Подготовка шоколада к приготовлению десертов

Билет № 8

1. Обработка капустных и луковых овощей. Формы нарезки. Условия и сроки хранения полуфабрикатов
2. Технология приготовления соуса майонеза и его производные

Билет № 9

1. Организация рабочего места повара в овощном цехе
2. Приготовление дрожжевого теста опарным и без опарного способа

Билет № 10

1. Подготовка овощей для фарширования
2. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, фрикадельки рыбные с томатом

Билет № 11

1. Технология приготовления винегрета овощного и его разновидностей
2. Санитарные требования к организации работы горячих цехов

Билет № 12

1. Подготовка желатина и правила работы с желирующими десертами
2. Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы: котлеты или биточки, тефтели, фрикадельки

Билет № 13

1. Технология приготовления горячих блюд из яиц: варка яиц; жареные и запеченные яичные блюда
2. Подготовка овощей и зелени к приготовлению холодных блюд

Билет № 14

1. Общие правила варки каш. Требование к качеству блюд из круп
2. Подготовка рыбных продуктов к приготовлению холодных блюд

Билет № 15

1. Правила и условия хранения приготовленных горячих блюд из овощей и грибов
2. Правила обрабтки яиц к приготовлению холодных блюд

Билет № 16

1. Правила варки бульонов. Ассортимент заправочных супов
2. Подготовка рыбных продуктов к приготовлению холодных блюд

Билет № 17

1. Организация рабочего места повара в горячем цехе
2. Особенности и правила приготовления салатов-коктейлей

Билет № 18

1. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, фрикадельки рыбные с томатом
2. Подготовка желатина и правила работы с желирующими десертами

Задание для практической части итоговой аттестации

Задание №1

1. Организовать рабочее место и приготовить мелкокусковой полуфабрикат Азу.

Указать условия и сроки хранения готового полуфабриката.

2. Приготовить горячее блюдо «Азу по-татарски». Порционировать и подать. Провести органолептическую оценку качества готового блюда.
3. Приготовить и презентовать Винегрет овощной.
4. Приготовить и презентовать напиток Смузи фруктовый

Задание №2

1. Организовать рабочее место и приготовить мелкокусковой полуфабрикат Гуляш из свинины. Указать условия и сроки хранения готового полуфабриката.
2. Приготовить горячее блюдо «Гуляш» с гарниром из овощей. Порционировать и подать. Провести органолептическую оценку качества готового блюда.
3. Приготовить и презентовать холодную закуску Помидоры фаршированные
4. Приготовить и презентовать напиток Коктейль молочный

Задание №3

1. Организовать рабочее место и приготовить порционный полуфабрикат Бифштекс, рубленный из говядины. Указать условия и сроки хранения готового полуфабриката.
2. Приготовить горячее блюдо «Бифштекс рубленый» с гарниром из крупы и соусом. Порционировать и подать. Провести органолептическую оценку качества готового блюда.
3. Приготовить и презентовать салат «Столичный»
4. Приготовить и презентовать Напиток клюквенный

Задание №4

1. Организовать рабочее место и приготовить порционный полуфабрикат Шницель натуральный рубленный из свинины. Упаковка, подготовка на вынос. Указать условия и сроки хранения готового полуфабриката.
2. Приготовить горячее блюдо «Шницель натуральный рубленый» с гарниром из макаронных изделий и соусом. Порционировать и подать. Провести органолептическую оценку качества готового блюда.
3. Приготовить и презентовать Сельдь с гарниром
4. Приготовить и презентовать напиток Лимонад имбирный

Задание №5

1. Организовать рабочее место и приготовить порционный полуфабрикат Тефтели из свинины. Упаковка, подготовка на вынос. Указать условия и сроки хранения готового полуфабриката.
2. Приготовить горячее блюдо «Тефтели» с гарниром из овощей и соусом. Порционировать и подать. Провести органолептическую оценку качества готового блюда.

3. Приготовить и презентовать Мясо, жаренное с гарниром

4. Приготовить и презентовать напиток Чай с лимоном холодный

Задание №6

1. Организовать рабочее место и выполнить три вида нарезки овощей простой формы. Указать условия и сроки хранения готового полуфабриката.

2. Приготовить горячее блюдо «Плов из птицы, дичи или кролика». Порционировать и подать. Провести органолептическую оценку качества готового блюда.

3. Приготовить и презентовать Блинчики, фаршированные

4. Приготовить и презентовать напиток Фруктовый чай

Задание №7

1. Организовать рабочее место и приготовить порционный полуфабрикат Тефтели из свинины. Упаковка, подготовка на вынос. Указать условия и сроки хранения готового полуфабриката.

2. Приготовить горячее блюдо «Тефтели» с гарниром из овощей и соусом. Порционировать и подать. Провести органолептическую оценку качества готового блюда.

3. Приготовить и презентовать холодную закуску Брускеты с паштетом и яйцом

4. Приготовить и презентовать напиток Какао с молоком

Задание №8

1 Организовать рабочее место и приготовить порционный полуфабрикат Биточки рубленые из птицы. Упаковка, подготовка на вынос. Указать условия и сроки хранения готового полуфабриката.

2. Приготовить горячее блюдо «Биточки рубленые из птицы, дичи или кролика под белым соусом» с гарниром из крупы. Порционировать и подать. Провести органолептическую оценку качества готового блюда.

3. Приготовить и презентовать холодную закуску Канапе с различными начинками

4. Приготовить и презентовать напиток Кисель средней густоты

Задание №9

1. Организовать рабочее место и приготовить порционный полуфабрикат Котлеты рыбные. Упаковка, подготовка на вынос. Указать условия и сроки хранения готового полуфабриката.

2. Приготовить горячее блюдо «Котлеты рыбные любительские» с гарниром из овощей и соусом. Порционировать и подать. Провести органолептическую оценку качества готового блюда.

3. Приготовить и презентовать холодную закуску Яйца, фаршированные

4. Приготовить и презентовать напиток Кисель овсяный

Задание №10

1. Организовать рабочее место и приготовить порционный полуфабрикат Тельное из рыбы. Упаковка, подготовка на вынос. Указать условия и сроки хранения готового полуфабриката.

2. Приготовить горячее блюдо «Тельное из рыбы» с гарниром из овощей и соусом. Порционировать и подать. Провести органолептическую оценку качества готового блюда.

3. Приготовить и презентовать холодную закуску Закуска овощная с чесноком

4. Приготовить и презентовать напиток Кисель ягодный

Задание №11

1. Организизовать рабочее место и выполнить три вида нарезки овощей простой формы. Указать условия и сроки хранения готового полуфабриката.

2. Приготовить горячее блюдо «Борщ с капустой и картофелем». Порционировать и подать со сметаной и зеленью. Провести органолептическую оценку качества готового блюда.

3. Приготовить и презентовать Блинчики, фаршированные

4. Приготовить и презентовать напиток Кисель молочный

Задание №12

1. Организизовать рабочее место и выполнить три вида нарезки овощей простой формы. Указать условия и сроки хранения готового полуфабриката.

2. Приготовить горячее блюдо «Щи по-уральски (с крупой)». Порционировать и подать со сметаной и зеленью. Провести органолептическую оценку качества готового блюда.

3. Приготовить и презентовать холодную закуску Омлет с ветчиной и помидорами

4. Приготовить и презентовать напиток Какао с молоком

Задание №13

1. Организизовать рабочее место и выполнить три вида нарезки овощей простой формы. Указать условия и сроки хранения готового полуфабриката.

2. Приготовить горячее блюдо «Рассольник домашний». Порционировать и подать со сметаной и зеленью. Провести органолептическую оценку качества готового блюда.

3. Приготовить и презентовать холодное блюдо мясо отварное с гарниром

4. Приготовить и презентовать напиток Фруктовый чай

Задание №14

1. Организизовать рабочее место и выполнить три вида нарезки овощей простой формы. Указать условия и сроки хранения готового полуфабриката.

2. Приготовить горячее блюдо «Суп картофельный с макаронными изделиями». Порционировать и подать с зеленью. Провести органолептическую оценку качества готового блюда.

3. Приготовить и презентовать холодное блюдо Птица, жареная с гарниром

4. Приготовить и презентовать Напиток лимонный

Задание №15

1. Организизовать рабочее место и выполнить три вида нарезки овощей простой формы. Указать условия и сроки хранения готового полуфабриката.

2. Приготовить горячее блюдо «Суп картофельный с грибами». Порционировать и подать с зеленью. Провести органолептическую оценку качества готового блюда.

3. Приготовить и презентовать холодное блюдо Блинчики, фаршированные

4. Приготовить и презентовать напиток Коктейль молочный

Условия выполнения задания:

Место проведения:	Учебный кулинарный цех
Оборудование:	- стол производственный с моечной ванной - стеллаж передвижной; - моечная ванна двухсекционная - электронные весы - холодильник - пароконвектомат -жарочная поверхность – микроволновая печь; – плита электрическая;

	– фритюрница; – шкаф холодильный; – планетарный миксер; – блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Посуда и инструменты:	- миски, сотейники, - разделочные доски, - поварские ножи - сковороды -лопатки
Расходные материалы:	- одноразовые полотенца, - пищевая пленка, - одноразовые перчатки, - моющие средства - мусорные пакеты
Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам:	Сборник рецептур, технологическая карта, Интернет-источники
Норма времени:	4 часа

Критерии оценивания:
(работа)

Аспект	Макс. балл	Показатели
Подготовка и уборка рабочего места	5	– Напольное покрытие и рабочие поверхности чистые – Соблюдение и выполнение гигиенических норм – Правильное размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и техникой безопасности
Соблюдение правил производственной санитарии и личной гигиены	5	– Спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени – Отсутствие плохих привычек – Правильное снятие проб – Частое мытье рук – Использование перчаток – Соблюдение и выполнение санитарно-гигиенических норм
Подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	5	– Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления	5	–Демонстрация знаний о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, применение последних трендов в отрасли
ИТОГО БАЛЛОВ 20		

(дегустация)

Аспект	Макс. балл	Показатели
Реализация, порционирование, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	5	-Правильность подачи -Масса -Чистота тарелки -Температура блюда
Оценка качества, безопасности продуктов, творческое оформление, эстетичная подача	5	Качество приготовления блюда строго соответствует требованиям нормативной и технической документации, без недостатков
Приготовление, творческое оформление, эстетическая подача блюда	5	– Оформление блюда демонстрирует основные цветовые комбинации – Баланс и пропорция блюда – Хороший внешний вид – Вызывает аппетит
Соблюдение правил сочетаемости в приготовлении блюда	5	– Блюдо имеет хороший вкус – Консистенция всех компонентов соответствует основным требованиям
ИТОГО БАЛЛОВ 20		

Перевод баллов в оценку осуществляется в соответствии со следующей таблицей

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному	0,00-19,9%	20,00-39,99%	40,00-69,99%	70,00-100,00%
	0–7,9	8,0 – 15,9	16,0–27,9	28,0–40,00