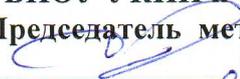


«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением

ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения

  
Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол №

« 30 » 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

И.о. директор ГБПОУ УКИП и С

  
Т.А.Христофорова

« 30 » 08 2019 г.



«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР

  
Н.В.Трегубова

« 30 » 08 2019 г.

## КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ , ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК 03.01.. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка  
к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019

«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением

ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения

 Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол № 1

« 30 » 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

И.о директор ГБПОУ УКИП и С

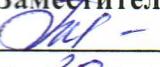
 Т.А.Христофорова

« 30 » 08 2019 г.



«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР

 Н.В.Трегубова

« 30 » 08 2019 г.

Контрольно-оценочные материалы профессионального модуля **ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** являются частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09. Повар кондитер и разработаны Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы:: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №610н профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.  
Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель высшей категории Казакова Т.Л.

Преподаватель высшей категории Абушаева О.В.

Преподаватель категории Гурова М.П.

Преподаватель высшей категории Нугаева Ю.В.

Преподаватель высшей категории Шарафутдинова Г.И.

## СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов
  - 1.1. Область применения
  - 1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе
    - 1.2.1. Общие положения об организации оценки
    - 1.2.2. Текущая оценка по элементам программы
    - 1.2.3. Промежуточная оценка
  - 1.3. Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена
  - 1.4. Инструменты для практического этапа экзамена
2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
  - 2.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
  - 2.2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
  - 2.3. Экспертные листы экзаменаторов

# **1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

## **1.1. Область применения**

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для оценки по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля

**ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

## **1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе**

### 1.2.1. Общие положения об организации оценки

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации: **экзамена или дифференцированного зачета по МДК** и итогового контроля освоения профессиональных и общих компетенций в рамках **экзамена по модулю**.

При разработке оценочных средств были учтены требования ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части ПМ 01., требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер»,

**Оцениваемые компетенции:**

	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 3</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 3.2.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.4.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.6.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

### **Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК.03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК.04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК.05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК.06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
<b>ОК.07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК.09</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

<b>ОК.10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
<b>ОК.11</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.2.2. Текущая оценка по элементам программы

Оценочные материалы для проведения текущего контроля разрабатываются преподавателями ГБПОУ УКИП и С самостоятельно, с учетом вариативной части образовательной программы. Текущий контроль кроме оценки теоретических знаний, включает оценку результатов выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, внеаудиторной самостоятельной работы.

### 1.2.3. Промежуточная оценка

**Дифференцированный зачет по МДК** включает в себя:

- оценку теоретических знаний в форме тестирования на теоретические вопросы,

**Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике** включает в себя:

- оценку практических умений в форме выполнения практических заданий.

**Итоговая оценка освоения основного вида деятельности (ПМ) проводится в виде экзамена по модулю.**

**Экзамен по модулю** предназначен для демонстрации обучающимся независимой экспертной комиссии уровня освоения профессиональных компетенций и включает выполнение **практического задания на рабочем месте повара.**

Форма, условия проведения определяются колледжем самостоятельно. В целях подготовки обучающихся к успешной сдаче демонстрационного экзамена в рамках ГИА по завершении освоения образовательной программы, экзамен по ПМ проводится с частичным применением стандартов WSR (разработка заданий, условия проведения и критерии оценки). В КИМ приведены задания для практического экзамена на рабочем месте повара, разработанные с учетом стандартов WSR.

Для проведения экзамена по ПМ для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ).

Председатель экзаменационной комиссии – представитель работодателей. Можно приглашать для оценки экспертов WSR, прошедших обучение в РКЦ в т.ч. по программе эксперта демонстрационного экзамена.

При проведении демонстрационного экзамена в рамках ГИА по стандартам WSR оценку компетенций проводят эксперты WSR, задания разрабатываются экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

## **1.3. Инструменты оценки для теоретической части демонстрационного экзамена**

<i>Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>	<i>Тип заданий</i>	<i>Проверяемые результаты обучения (Шифр и наименование ПК)</i>
<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов, , готовой кулинарной (для ПМ 03,); последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения:</p> <p>-традиционных видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,</p>	<p><u>Для устных или письменных ответов:</u></p> <p><i>Точность, правильность формулировок</i></p> <p><i>Соответствие требованиям нормативных документов</i></p> <p><i>Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам</i></p> <p><i>Точность, правильность расчетов при решении практических задач</i></p> <p><i>Правильное применение профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Правильный выбор оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для осуществления процессов</i></p> <p><i>Правильное выполнение требований к оформлению документов</i></p>	<p><i>Устные и письменные ответы на вопросы и письменное решение практических задач</i></p> <p><i>или</i></p> <p><i>тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулирование правильного ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательности действий, выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)</i></p>	<p><i>Перечень вопросов к экзамену или дифференцированному зачету</i></p> <p><i>Тест (компьютерный или на бумажной основе)</i></p>	<p><i>ПК 2.1-2.8</i></p>

<i>Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>	<i>Тип заданий</i>	<i>Проверяемые результаты обучения (Шифр и наименование ПК)</i>
<p>домашней птицы, дичи (ПМ 01-03), Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения: - холодной (ПМ 03) кулинарной продукции, Методы, технология приготовления: - холодной (ПМ 04) кулинарной продукции, Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>	<p><i>Для тестирования: 75% правильно выполненных заданий</i></p>			

*1.1. Инструменты для практического этапа демонстрационного экзамена (Обобщенный вариант, подходит для все ПМ)*

<i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции (переносится из спецификации)</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)</i>	<i>Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)</i>	<i>Проверяемые результаты обучения (Шифр и наименование ПК)</i>
<p><b>Действия:</b> Подготовка, текущая уборка рабочего места (ПК 3.1) повара для: - приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий закусок (ПМ 03: ПК 3.2-3.6), Подбор, подготовка к работе, проверка,</p>	<p><b><u>С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело и Кондитерское дело:</u></b>  <b><u>Организация работы:</u></b> <i>Выполнение всех действий</i></p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной или кондитерской продукции</p>	<p>Базовое предприятие о.п. (ПМ .03)</p>	<p>ПМ 03: ПК 3.1- 3.6</p>

<p><i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i></p> <p><i>(переносится из спецификации)</i></p>	<p><i>Критерии оценки</i></p>	<p><i>Методы оценки</i> <i>(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)</i></p>	<p><i>Место проведение оценки</i> <i>(мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)</i></p>	<p><i>Проверяемые результаты обучения</i></p> <p><i>(Шифр и наименование ПК)</i></p>
<p>безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p><b>Умения:</b> Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p>	<p><i>по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) (ПК 3.1).</i></p> <p><i>Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). (ПК 3.1,).</i></p> <p><i>Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов</i></p> <p><i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в</i></p>	<p><i>в соответствии с оцениваемым видом профессиональной деятельности</i></p>		<p><i>ПК 1.2-1.4</i></p> <p><i>ПК 2.2- 2.7</i></p> <p><i>ПК 3.2-3.5</i></p>

<p><i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i></p> <p><i>(переносится из спецификации)</i></p>	<p><i>Критерии оценки</i></p>	<p><i>Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)</i></p>	<p><i>Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)</i></p>	<p><i>Проверяемые результаты обучения</i></p> <p><i>(Шифр и наименование ПК)</i></p>
<p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов, готовой продукции.</p>	<p><i>чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике).</i></p> <p><i>Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. (ПК 3.1).</i></p> <p><b><u>Приготовление:</u></b> <i>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов.</i></p> <p><i>Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса</i></p>			<p><i>ПК 4.2-4.5</i></p> <p><i>ПК 5.2-5.5</i></p>

<p><i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i></p> <p><i>(переносится из спецификации)</i></p>	<p><i>Критерии оценки</i></p>	<p><i>Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)</i></p>	<p><i>Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)</i></p>	<p><i>Проверяемые результаты обучения</i></p> <p><i>(Шифр и наименование ПК)</i></p>
<p><b>Действия (ПМ 03):</b>  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  <b>Умения:</b>  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>	<p><i>обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)</i></p> <p><i>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии. Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом.</i></p> <p><i>Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.</i></p> <p><b><u>Презентация (визуальная оценка и дегустация):</u></b>  <i>Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с</i></p>			

<p><i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i></p> <p><i>(переносится из спецификации)</i></p>	<p><i>Критерии оценки</i></p>	<p><i>Методы оценки</i> <i>(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)</i></p>	<p><i>Место проведение оценки</i> <i>(мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)</i></p>	<p><i>Проверяемые результаты обучения</i></p> <p><i>(Шифр и наименование ПК)</i></p>
<p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>Действия (ПМ 03):</b> Приготовление кулинарной или кондитерской продукции разнообразного ассортимента: - приготовление супов, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий закусок (ПМ 03), Оформление и отпуск готовой кулинарной или кондитерской продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи).</p> <p><b>Умения:</b> <b>Выбирать, комбинировать, применять, готовить, оформлять и способы подачи с</b></p>	<p><i>заданием.</i> <i>Соблюдение массы блюда, изделия.</i></p> <p><i>Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, на тарелке только съедобные продукты)</i> <i>Соблюдение размера и формы тарелки.</i></p> <p><i>Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление):</i> <i>цвет/сочетание/баланс/композиция)</i> <i>Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента.</i> <i>Нет вкусовых</i></p>			

<p><i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i></p> <p><i>(переносится из спецификации)</i></p>	<p><i>Критерии оценки</i></p>	<p><i>Методы оценки</i></p> <p><i>(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)</i></p>	<p><i>Место проведение оценки</i></p> <p><i>(мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)</i></p>	<p><i>Проверяемые результаты обучения</i></p> <p><i>(Шифр и наименование ПК)</i></p>
<p>учетом <i>типа питания</i>, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, <i>особенностей заказа (задания)</i>.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, оформления и подачи.</p> <p>Определять, соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и подачи, доводить до готовности.</p> <p>Корректировать вкус, цвет, консистенцию (текстуру).</p> <p>Подбирать гарниры и соусы (ПМ 03), для обеспечения гармоничного</p>	<p><i>противоречий.</i></p> <p><i>Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию.</i></p>			

<p><i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i></p> <p><i>(переносится из спецификации)</i></p>	<p><i>Критерии оценки</i></p>	<p><i>Методы оценки</i></p> <p><i>(указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)</i></p>	<p><i>Место проведение оценки</i></p> <p><i>(мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)</i></p>	<p><i>Проверяемые результаты обучения</i></p> <p><i>(Шифр и наименование ПК)</i></p>
<p>сочетания.</p> <p>Оценивать качество готовой продукции органолептическим способом.</p> <p>Соблюдать выход готовой кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с заданием.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>Эстетично упаковывать, комплектовать готовую кулинарную и кондитерскую продукцию в соответствии с ее видом, способом и сроком реализации.</p>				



### Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
<b>МДК 07.</b> Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ
<b>УП.07.</b> Учебная практика	ДЗ
<b>ПП 07.</b> Производственная практика	ДЗ
<b>ПМ. 03.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ( в целом)	Э <b>Экзамен квалификационный</b>

### Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Основной целью оценки междисциплинарного курса профессионального модуля является оценка умений и знаний обучающихся.

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных и практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме **дифференцированного зачета**. Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста. Контрольно-измерительные материалы содержат 4 варианта, состоящие из 20 вопросов. Все вопросы представлены в виде тестовых заданий с выбором одного правильного ответа. Время, необходимое для выполнения каждого задания 2 – 2,5 минуты, общее время на выполнение каждого варианта в среднем 45 минут

### Система оценивания:

Каждое задание оценивается в 1 балл. Полученные обучающимися баллы за выполнение всех заданий суммируются. Итоговая оценка выставляется по 5-ти балльной системе

Отметка по 5-ти балльной шкале	«2»	«3»	«4»	«5»
Общий балл	0 – 8	9 – 12	13 – 16	17 – 20

### Вариант 1

#### 1. К гастрономическим товарам относятся:

- а) мясо парное;
- б) макаронные изделия;
- в) колбасы;
- г) крупы;

#### 2. Чем отличаются сырокопченые колбасы от других видов колбас:

- а) большим содержанием влаги;
- б) упругой консистенцией и большим содержанием влаги;
- в) большим содержанием жира и стойкостью при хранении;
- г) имеют под оболочкой слой шпика;

#### 3. Для Салата “Столичный” птицу:

- а) отваривают, запекают;
- б) жарят, запекают;
- в) отваривают, жарят;
- г) припускают, жарят;

#### 4. Как называются отдельные части говяжьих, бараньих и свиных туш, обработанные посолом и прошедшие термическую обработку:

- а) мясные копчености;
- б) вареные колбасы;
- в) мясные хлеба;
- г) сосиски, сардельки;

#### 5. Для приготовления “сельдь рубленая” берут:

- а) сельдь, яблоко, майонез;
- б) сельдь, молоко, соль;
- в) сельдь, лук репчатый, майонез;
- г) сельдь, яблоко, молоко, хлеб

#### 6. Рыба, подвергнутая посолу и медленному обезвоживанию при температуре 15-25 градусов в течение 15-30 суток называется:

- а) охлажденная рыба;
- б) копченая рыба;
- в) вяленая рыба;
- г) сушеная рыба

**7. Как называются отдельные части высокоценных рыб, обработанные посолом, вялением или холодным копчением:**

- а) рыбные пресервы;
- б) рыбные консервы;
- в) балычные изделия;
- г) рыба копченая

**8. Дефект вяленой, сушеной, копченой рыбы “рапа”:**

- а) налет соли на поверхности рыбы
- б) запах сырой рыбы в результате недосола
- в) белый или зеленоватый налет на поверхности рыбы
- г) светлые непрокопченные пятна на поверхности продукта

**9. Какие сыры относят к группе сычужных сыров:**

- а) кисломолочные сыры
- б) плавленые сыры мягкие
- в) сычужные сыры
- г) сыры рассольные

**10. Нарезанные овощи для салатов хранят в отдельном холодильном шкафу:**

- а) 6 часов
- б) 12 часов
- в) 24 часа
- г) 30 минут

**11. Холодильный шкаф служит для:**

- а) хранения и демонстрации сырь
- б) охлаждения и хранения сырь
- в) демонстрации сырь
- г) хранения запаса сырь

**12. По требованиям безопасности готовой продукции ХАССП овощи сырые нарезают на досках:**

- а) белого цвета
- б) голубого цвета
- в) красного цвета
- г) зеленого цвета

**13. Какие приспособления используют для приготовления канапе:**

- а) формочки
- б) выемки
- в) креманки
- г) слайсер

**14. Какой из перечисленных видов оборудования не устанавливается в холодном цехе:**

- а) ледогенератор
- б) холодильный шкаф
- в) стол производственные
- г) пароконвектомат

**15. В какой посуде готовят жульен:**

- а) Сковороды
- б) порционная сковорода
- в) кокотницы
- г) противень

**16. Не использованные продукты нужно поместить в специальную упаковку:**

- а) коробку
- б) вакуумный пакет
- в) картонный пакет
- г) все ответы верны

**17. К каким бутербродам относятся “Сендвич”**

- а) открытый
- б) закрытый
- в) Закусочные
- г) Сложный

**18. Что входит в “салат-коктейль”:**

- а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
- б) нарезанные продукты перемешаны, соус подан отдельно;
- в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;
- г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом

**19. Для соуса “Винегрет” яйца варят:**

- а) вкрутую
- б) всмятку
- в) в мешочек
- г) любым способом

**20. Что добавляют в соус “Горчица столовая” для мягкого и менее острого вкуса?**

- а) уксус
- б) больше воду
- в) мяту
- г) вино полусладкое

**21. Что добавляют в соус-майонез при приготовлении соуса “Айоли”?**

- а) нарезанные шампиньоны;
- б) сметану;
- в) нарезанные корнишоны;
- г) растертые чеснок;

**22. Чем посыпают салат-коктейль «Сырный» :**

- а) зеленью петрушки
- б) рублеными орехами
- в) зеленью сельдерея
- г) сыром

**23. Ингредиенты салата-коктейля «По-швейцарски»:**

- а) твердый сыр, ананасы, свежие помидоры, майонез;
- б) орехи, твердый сыр, огурцы свежие, майонез;
- в) орехи, твердый сыр, ананасы, сметана, творог;
- г) ананас, яблоки, груши, сливы;

**24. Рекомендуется выход одной порции салатов коктейльных:**

- а) 100 гр
- б) 135 гр
- в) 125 гр
- г) 75 гр

**25. Температура помещения в холодном цехе должна быть:**

- а) +18 °С
- б) +25; -27 °С
- в) +30 °С
- г) +5 °С

**26. Определите по данному набору продуктов наименование холодного блюда: филе сельди, репчатый лук, яблоки, хлеб, замоченный в молоке, сливочное масло, перец черный молотый, уксус:**

- а) рыба заливная с гарниром
- б) сельдь с картофелем и маслом
- в) сельдь рубленая
- г) запеченная рыба с гарниром

**27. С какой целью свеклу, для приготовления винегрета, заправляют растительным маслом:**

- а) для того, чтобы вышедший сок свеклы, не окрасил продукт, входящие в состав винегрета
- б) для того, чтобы свекла не дала сок
- в) для того, чтобы свекла равномерно распределилась в винегрете
- г) для того, чтобы придать вкус винегрету

**28. Какой вид нарезки редиса рекомендуется использовать, для салата «Весна»:**

- а) тонкими ломтиками
- б) тонкими кружочками
- в) дольками
- г) кубиками

**29. Как классифицируются бутерброда по способу приготовления:**

- а) горячий и холодный
- б) закусочные, канапе, открытые, закрытые
- в) открытые, закрытые, закусочные
- г) горячие, открытые, канапе

30. Какой вид заправки используется для придания салатам сочности:

- а) салатная заправка
- б) томатный соус
- в) майонез
- г) растительное или сливочное масло

### Вариант 2

**1. Для украшения салатов используют:**

- а) зелень, морепродукты
- б) майонез, овощи
- в) овощи, зелень
- г) продукты, входящие в состав салата и зелень

**2. Что такое пити:**

- а) круглая лепешка из дрожжевого теста
- б) круглая лепешка из слоеного теста
- в) обжаренный пшеничный хлеб
- г) обжаренный ржаной хлеб

**3. На ржаном хлебе готовят бутерброды с продуктами:**

- а) любыми
- б) сыром и фруктами
- в) жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом
- г) не жирный

**4. Температура подачи холодных блюд и закусок:**

- а) 0-5 °С
- б) 60-65 °С
- в) 55-58 °С
- г) 12-14 °С

**5. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:**

- а) ухудшается внешний вид, консистенция блюда, снижается его пищевая ценность
- б) ухудшаются вкусовые качества
- в) ухудшается внешний вид блюда
- г) ухудшается консистенция овощей

**6. Для салата «Летний» отварной картофель нарезают:**

- а) ломтиком, мелким кубиком
- б) мелким кубиком, брусочками
- в) соломкой, брусочками
- г) брусочками, мелким кубиком

**7. Для блюда «Яйцо под майонезом», яйцо варят:**

- а) пашот
- б) вкрутую
- в) в мешочек

г) всмятку

**8. Для приготовления блюда «Студень говяжий», субпродукты варят:**

- а) 6-8 часов
- б) 3-5 часов
- в) 8-10 часов
- г) 2-4 часа

**9. Результат бракеража заносят в:**

- а) технологическую карту
- б) заборный лист
- в) бракеражный журнал
- г) товарный отчет

**10. Холодный шкаф служит для:**

- а) хранения и демонстрация сырья
- б) охлаждения и хранение сырья
- в) демонстрации сырья
- г) хранение запаса сырья

**11. К гастрономическим товаром относят:**

- а) мясо
- б) мука
- в) колбасные изделия
- г) крупы

**12. Какие колбасы содержат меньше влаги, имеют плотную консистенцию и дольше всех хранятся:**

- а) сырокопченые
- б) полукопченые
- в) вареный
- г) варено-копченые

**13. В каком цехе готовят горячие закуски:**

- а) овощном
- б) горячем
- в) мучном
- г) холодном

**14. Холодный цех должен располагаться окнами на:**

- а) юг
- б) север
- в) запад
- г) восток

**15. Основным продуктом «винегрета» является:**

- а) картофель
- б) квашеная капуста
- в) свекла
- г) репчатый лук

**16. Температура помещения в холодном цехе должна быть:**

- а) +18<sup>0</sup>С
- б) +25<sup>0</sup>С -27<sup>0</sup>С

в) +30<sup>0</sup>С

г) +5<sup>0</sup>С

17. Для салата «Мясного», говядину:

а) отваривают, запекают

б) жарят, запекают

в) отваривают, жарят

г) припускают, жарят

18. Канapé является бутербродом:

а) открытым

б) закрытым

в) закусочным

г) сложным

19. Сельдь для холодных блюд и закусок разделяют на:

а) филе с кожей

б) чистое филе

в) филе с кожей и реберными костями

г) филе с кожей и позвоночными костями

20. Какое вино добавляют при приготовлении соуса «Маскароне»:

а) сладкое

б) белое

в) красное

г) игристое

21. Для чего используют соус майонез с желе ?

а) блюда из картофеля

б) к холодной рыбе

в) к фаршированной рыбе

г) для заливных блюд

22. Что входит в салатную заправку?

а) Уксус, сахар, молотый перец, растительное масло

б) Уксус, сахар, соль, перец, растительное масло

в) Сахар, соль, растительное масло

г) Уксус, сахар, соль

23. В салат-коктейль «Фантазия» крабовые палочки нарезают:

а) Средним кубиком

б) Ломтиком

в) Мелким кубиком

г) Соломкой

24. Какой формы нарезают яблоки для салата-коктейля «сырный»?

а) Кубики

б) Соломка

в) Ломтик

г) Дольки

25. Чем сбрызгивают салат-коктейль «яблочно-морковный»?

- а) Лимонный сок +мед
- б) Апельсиновый сок
- в) Виноградный сок
- г) Яблочный сок +мед

**26. В каком производственном цехе готовятся бутерброды?**

- а) Горячий
- б) Овощной
- в) Холодный
- г) Мясной

**27. С какой целью свежую капусту растирают с солью при приготовлении салата**

- а) Для образования сока
- б) Для вкуса
- в) Для размягчения капусты
- г) Для изменения цвета

**28. Какой вид нарезки помидоров рекомендуется использовать при приготовлении салата из свежих помидоров?**

- а) Кружочками
- б) Соломкой
- в) Кубиками
- г) Брусочками

**29. Какая из характеристик хлеба соответствует требованиям приготовления бутербродов?**

- а) Свежий
- б) Жесткий
- в) Черствый
- г) Сухой

**30. Определите по данному набору продуктов наименование холодного блюда: сыр, ветчина, огурцы, яйца, майонез, сметана, перец сладкий маринованный, петрушка (зелень):**

- а) Салат-коктейль с ветчиной и сыром
- б) Салат «летний»
- в) Салат «мясной»
- г) Салат «столичный»

**1. ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации**

**1.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной (итоговой) аттестации**

<b>Задания №</b>	
<b>Проверяемые знания, умения</b>	<b>Критерии оценки</b>
<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов, готовой кулинарной (для ПМ, 03), последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- сырья и готовой продукции (ПМ 03),</li><li>- других групп продовольственных продуктов (все ПМ).</li></ul> <p>Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Правила приема продуктов по количеству и качеству.</p>	<p>75% правильно выполненных заданий при тестировании</p>

<p>Правила снятия остатков на рабочем месте.  Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.  Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения:  - холодной продукции (ПМ 03),  Методы, технология приготовления:  - холодной (ПМ 03),  Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>	
---	--

***1.2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной аттестации***

**Задание на учебную практику ПМ.03**

**Вариант 1**

Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок. Требования к качеству, способы сервировки и вариант оформления, температура подачи холодных блюд и закусок

- .1. Салат мясной
- .2. Бутерброды открытые с ветчиной или мясом

**Вариант 2**

Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок. Требования к качеству, способы сервировки и вариант оформления, температура подачи холодных блюд и закусок

- .1. Бутерброды закрытые (сэндвичи)
- .2. Салат столичный

**Вариант 3**

Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок. Требования к качеству, способы сервировки и вариант оформления, температура подачи холодных блюд и закусок

- .1. Бутерброды закусочные (канапе)
- .2. Салат картофельный с огурцом

**Вариант 4**

Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок. Требования к качеству, способы сервировки и вариант оформления, температура подачи холодных блюд и закусок

- .1. Салат из зеленого лука с яйцом
- .2. Салат-коктейль с курицей

**Вариант 5**

Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок. Требования к качеству, способы сервировки и вариант оформления, температура подачи

холодных блюд и закусок

- .1. Салат из редиса
- .2. Помидоры фаршированные мясным салатом

### **Вариант 6**

Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок. Требования к качеству, способы сервировки и вариант оформления, температура подачи холодных блюд и закусок

- .1. Салат из свежей капусты
- .2. Яйцо под майонезом с гарниром

### **Вариант 7**

Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок. Требования к качеству, способы сервировки и вариант оформления, температура подачи холодных блюд и закусок

- .1. Салат из свежих огурцов
- .2. Сельдь с гарниром

### **Вариант 8**

Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок. Требования к качеству, способы сервировки и вариант оформления, температура подачи холодных блюд и закусок

- .1. Салат из свежих помидор
- .2. Рыба жареная под маринадом

### **Вариант 9**

Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок. Требования к качеству, способы сервировки и вариант оформления, температура подачи холодных блюд и закусок

- .1. Редька с маслом или сметаной
- .2. Мясо с холодным гарниром

### **Вариант 10**

Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок. Требования к качеству, способы сервировки и вариант оформления, температура подачи холодных блюд и закусок

- .1. Яйцо фаршированное сельдью
- .2. Паштет из печени

### **Вариант 11**

Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок. Требования к качеству, способы сервировки и вариант оформления, температура подачи холодных блюд и закусок

- .1. Грибы, маринованные с луком
- .2. Салат рыбный

## Вариант 12

Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок. Требования к качеству, способы сервировки и вариант оформления, температура подачи холодных блюд и закусок

- .1. Сельдь с луком
- .2. Салат –коктейль фруктовый

### Обучающийся:

- готовит основное блюдо/десерт по собственному рецепту или использует традиционные, авторские, региональные рецепты.

- оформляет блюдо

- презентует с соблюдением санитарии, температуры подачи, времени приготовления

Предмет оценки	Критерии оценки
1	2
ПК 4.1-4.5	<p><b><u>С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело и Кондитерское дело:</u></b></p> <p><b><u>Организация работы:</u></b> Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) (ПК, 4.1).</p> <p>Корректное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). (ПК 4.1).</p> <p>Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований (<b>персональная гигиена</b>) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике).</p> <p>Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. (ПК 4.1).</p> <p><b><u>Приготовление:</u></b> Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов.</p>

*Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)*

*Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.*

*Демонстрация навыков работы с ножом.*

*Правильное планирование и ведение процесса приготовления,*

*оптимизация процесса приготовления.*

**Презентация (визуальная оценка и дегустация):**

*Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием.*

*Соблюдение массы блюда, изделия.*

*Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, на тарелке только съедобные продукты)*

*Соблюдение размера и формы тарелки.*

*Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление):*

*цвет/сочетание/баланс/композиция)*

*Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента. Нет вкусовых противоречий.*

*Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию.*

## 1. ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ

Критерии оценки выполнения практического задания

Критерий оценки	Отметка о выполнении
<p><b><u>Организация работы:</u></b> Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1). Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1). Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований (<b>персональная гигиена</b>) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике). Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1).</p> <p><b><u>Приготовление:</u></b> Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов. Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии. Демонстрация навыков работы с ножом. Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.</p> <p><b><u>Презентация (визуальная оценка и дегустация):</u></b> Соблюдение времени подачи, температуры подачи в</p>	

<p><i>соответствии с заданием.</i>  <i>Соблюдение массы блюда, изделия.</i></p> <p><i>Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, на тарелке только съедобные продукты)</i>  <i>Соблюдение размера и формы тарелки.</i>  <i>Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/композиция)</i>  <i>Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента. Нет вкусовых противоречий.</i></p>	
<p><i>Общее количество выполненных критериев _____</i></p> <p><i>Оценка выполнения задания _____</i></p>	

2. **ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ государственной (итоговой) аттестации**

Программа ГИА с учетом требований WSR прилагается