

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОЦЕНКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Повар»**

**(3-й уровень квалификации)**

**3 квалификационный разряд**

Челябинск 2022

Комплект оценочных средств разработан для оценки профессиональной квалификации - «Повар»3-й уровень квалификации (3 квалификационный разряд)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Разработчики:

Левинская Ксения Николаевна - преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Исмагилова Альбина Нагимовна – председатель предметно-цикловой комиссии, преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Худякова Ольга Николаевна – заместитель директора по учебной работе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

## СОСТАВ КОМПЛЕКТА

Раздел	страница
1. Наименование квалификации и уровень квалификации	3
2. Номер квалификации	3
3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации	3
5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена	3
6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена	4
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	7
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	11
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	12
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	13
11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена	25
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	27
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	30
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	30

1. Наименование квалификации и уровень квалификации: Помощник повара (3 уровень квалификации)

2. Номер квалификации:  
33.01100.01

3. Профессиональный стандарт:  
«Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н

4. Вид профессиональной деятельности:  
производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	Задание с выбором ответа: 8 – 24, 26, 30, 31,32
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Правильный ответ – 2 балла; не правильный ответ – 0 баллов	Задания на установление последовательности: 33 – 39.Задания на установление соответствия: 40 –45.
Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественных пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	Задание с выбором ответа: 1 – 7, 25, 27, 28, 29

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

количество заданий с выбором ответа: 32;

количество заданий с открытым ответом: 0;

количество заданий на установление соответствия: 6;

количество заданий на установление последовательности: 7;

время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 45 минут.

#### 6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
Соблюдать санитарно - гигиенические требования и требования охраны труда	<p><i>При отсутствии нарушений начисляются по 3 балла по каждому критерию. При допущении ошибки, нарушения вычитается по 1 баллу за каждую допущенную ошибку, нарушение.</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Чистая спецодежда, на ногах сменная обувь, волосы убраны под головной убор.</li><li>2. Ногти подстрижены, лак на ногтях отсутствует.</li><li>3. Отсутствуют украшения: часы, браслеты, ювелирные украшения</li><li>4. Руки перед началом работы вымыты</li><li>5. В процессе работы при смене операций соискатель моет руки с мылом</li><li>6. В работе используются доски и ножи разделочные согласно назначению: «СМ» (красная) - сырое мясо, «СП» (желтая) - сырая птица, «СР» (синяя) - сырая рыба, «СО» (зеленая) - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «МГ» - мясная гастрономия, «Зелень»,</li></ol>	задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 1

	<p>«КО» - квашенные овощи, «Сельдь», «Х» - хлеб, «РГ» - рыбная гастрономия.</p> <p>7. Сырые необработанные продукты хранятся отдельно от готовых к употреблению</p> <p>8. Чистая посуда находится отдельно от использованной.</p> <p>9. Продукция и инвентарь во внешней таре располагается отдельно с распакованными продуктами и материалами</p> <p>10. Разделены по времени «чистые» (очистка вареных овощей) от «грязных» (мытьё, очистка сырых овощей) операций</p> <p>11. Инструментарий и оборудование после завершения «грязных» операций на них моются</p> <p>12. Очистка сырой и готовой продукции производится с использованием одноразовых перчаток</p> <p>13. Разделка, зачистка и нарезка мяса, рыбы, приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, маринование мяса, рыбы производится с использованием одноразовых перчаток</p> <p>14. Вареные овощи охлаждаются в холодильной камере</p> <p>15. Непрерывное время пребывания размороженного мяса и полуфабрикатов вне холодильника не превышает 45 минут</p> <p>16. Используются чистые, сухие контейнеры для перекладывания продуктов</p> <p>17. Яйца перед использованием продезинфицированы</p> <p>18. При смене операций проводится санитарная обработка рабочих поверхностей с использованием дезинфектанта</p> <p>19. Своевременно освобождаются мусорные баки от отходов</p> <p>20. Раздельный сбор мусора (мусорные баки используются в соответствии с маркировкой)</p>	
--	--	--

	<p>21. Температура внутри куска мяса, птицы, рыбы при термической обработке выше 72°С</p> <p>22. Соблюдается товарное соседство в процессе приготовления блюд на рабочих поверхностях</p> <p>23. С бульона снята пенка</p> <p>24. Бульон процежен</p> <p>25. Соблюдаются нормы зачистки овощей, мяса, рыбы</p> <p>26. Снятие пробы проводится в соответствии с правилами (приборы для снятия пробы используются один раз, руками проба не снимается)</p> <p>27. Качество обработанных овощей и грибов проверяются перед их нарезкой и формовкой</p> <p>28. При хранении пищевых продуктов в холодильных камерах соблюдено правило товарного соседства. Соблюдены условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p> <p>29. Во время выполнения задания пол должен быть чистым: не угрожать безопасности участников</p> <p>30. Соблюдены правила персональной гигиены (нарушения: вытирать руки о фартук или ручник, вытирать лоб рукой, дотрагиваться до волос)</p>	
<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места</p>	<p><i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, выполнено с 1-й ошибкой – 1 балл.</i></p> <p>1. Подготовлены ножи (проверена чистота, качество лезвия (отсутствие трещин, прочное закрепления лезвия, острое лезвие), наличие), разложены согласно назначению</p> <p>2. Подготовлены (проверена чистота досок, наличие) разделочные доски согласно маркировке.</p>	<p>задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 1</p>

<p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>1. Перед началом работы проверена работа оборудования на холостом ходу кратковременным включением, проверена прочность крепления применяемого оборудования, проверена исправность шнура питания. <i>Выполнено полностью: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов.</i></p> <p>2. Инвентарь и оборудование выбран верно (соответствует виду операции, указанной в технологической карте) <i>Выполнено без ошибок: 5 баллов, выполнено с 1-й ошибкой – 3 балла, выполнено с 2-мя ошибками – 1 балл, допущено больше 2-х ошибок – 0 баллов.</i></p> <p>3. В ходе работы соблюдаются требования охраны труда. <i>При отсутствии нарушений начисляется 10 баллов. За каждую допущенное нарушение вычитается по 5 баллов.</i></p>	<p>задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 1</p>
<p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><i>По каждому критерию максимальный балл – 2 балла.</i></p> <p><i>«2 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте.</i></p> <p><i>«1 балл» - частично соответствует указанному в технологической карте.</i></p> <p><i>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте.</i></p> <p>Органолептические показатели соответствуют указанному в технологической карте:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внешний вид холодной закуски</li> <li>2. Внешний вид супа</li> <li>3. Внешний вид основного блюда</li> <li>4. Вкус холодной закуски</li> <li>5. Вкус супа</li> <li>6. Вкус основного блюда</li> <li>7. Вкус соуса</li> <li>8. Запах основного блюда</li> <li>9. Запах супа</li> <li>10. Запах холодной закуски</li> <li>11. Запах соуса</li> <li>12. Консистенция холодной закуски</li> </ol>	<p>задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 1</p>



	<p>4. Консистенция супа</p> <p>5. Консистенция основного блюда</p> <p>16. Консистенция соуса</p>	
<p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам</p>	<p><i>По каждому критерию максимальный балл – 3 балла.</i></p> <p><i>«3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)</i></p> <p><i>«2 балла» - допущена 1 ошибка.</i></p> <p><i>«1 балл» - допущены 2 ошибки.</i></p> <p><i>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</i></p> <p>1. Выбор оптимального температурного режима тепловой обработки продуктов (соответствует указанному в технологической карте)</p> <p>2. Выход основного блюда соответствует гарниру и соусу, соответствует размер порции (соответствует указанному в технологической карте)</p> <p>3. Температура подачи готового блюда и посуды соответствует указанной в технологической карте</p> <p>4. Способ нарезки выбран в соответствии с блюдом</p> <p>5. Правильная последовательность закладки сырья при приготовлении блюд</p>	<p>задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 1</p>

#### 7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

а) материально-технические ресурсы для обеспечения теоретического этапа профессионального экзамена:

- аудитория площадью, достаточной для размещения персональных столов (один стол для одного соискателя) для соискателей, персональные компьютеры с доступом к интернету в количестве, соответствующем количеству соискателей, одновременно проходящих профессиональный

экзамен (не менее 5). Аудитория оборудована системой видеонаблюдения с возможностью он-лайн трансляции и осуществления записи.

- в случае использования бумажного варианта теоретических заданий требуется аудитория площадью, достаточной для размещения персональных столов (один стол для одного соискателя) для соискателей (не менее 10 соискателей, одновременно проходящих экзамен). Аудитория оборудована системой видеонаблюдения с возможностью он-лайн трансляции и осуществления записи. Соискатели должны быть обеспечены шариковыми ручками.

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа профессионального экзамена:

- место для проведения экзамена: помещение, соответствующее требованиям СНиП к учебным помещениям или к предприятиям общественного питания и оборудованное системой видеонаблюдения, позволяющей осуществлять онлайн трансляцию проведения экзамена и запись экзамена.

- оборудование, инструменты и мебель:

<b>На 1-го участника</b>			
<b>Оборудование, инструменты и мебель</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>
1	Стол производственный 1800x600x850	шт	3
2	Подставка нержавеющая под пароконвектомат	шт	1
3	Пароконвектомат	шт	1
4	Весы настольные электронные	шт	1
5	Плита электрическая с 4-мя комфорками	шт	1
6	Зонт вытяжной	шт	1
7	Шкаф тепловой	шт	1 (на всех участников)
8	Мясорубка	шт	1
9	Картофелечистка электрическая	шт	1
10	Гастроёмкость из нержавеющей стали	шт	3

	530x325x20 мм		
11	Планетарный миксер, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт или аналог	шт	1
12	Шкаф холодильный	шт	1
13	Шкаф морозильный (запираемый)	шт	1
14	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	шт	1
15	Стол с моечной ванной 1000x600x850	шт	1
16	Миксер ручной (+насадка блендер+стакан)	шт	1
17	Смеситель холодной и горячей воды	шт	1
18	Тарелка глубокая 28 см, 250 мл	шт	6
19	Тарелка плоская 32 см	шт	2
20	Блюдо прямоугольное 20*36 см	шт	1
21	Корзина для мусора	шт	2
22	Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	шт	1
23	Сотейник 0.6 л	шт	1
24	Сотейник 0.8 л	шт	1
25	Сковорода 24 см	шт	2
26	Сковорода 32 см	шт	1
27	Гриль сковорода 24 см	шт	1
28	Набор разделочных досок: жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая	набор	1
29	Набор ножей	набор	1
30	Мерный стакан	шт	1
31	Венчик	шт	1
32	Миски нержавеющей сталь 25-28 см	шт	5
33	Сито 24 см	шт	1
34	Шенуа 20 см	шт	1
35	Подставка для разделочных досок	шт	1
36	Лопатки силиконовые	шт	3
37	Блендер	шт	1
38	Половник 0,3 л	шт	2
39	Шкаф шоковой заморозки	шт	2 (на всех участников)
40	Столы для презентации	шт	2 (на всех участников)
41	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт	шт	2 (на всех участников)
42	Фритюрница электрическая	шт	1 (на всех участников)
43	Мангал электрический	шт	1 (на всех участников)
44	Слайсер	шт	1 (на всех участников)
45	Машина для вакуумной упаковки	шт	1 (на всех участников)
46	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	шт	1 (на всех участников)
47	Часы настенные	шт	1 (на всех участников)
48	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	шт	1 (на всех участников)
49	Набор первой медицинской помощи	шт	1 (на всех участников)

50	Шкаф для моющих средств	шт	1 (на всех участников)
<b>Расходные материалы</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование</b>		
1.	Пергамент рулон		
2.	Фольга рулон 10м		
3.	Скатерть для презентационного стола белая бумажная		
4.	Вилки пластик		
5.	Бумажные полотенца		
6.	Губка для мытья посуды		
7.	Полотенца х/б		
8.	Салфетки бумажные 1x100		
9.	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл		
10.	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 300мл		
11.	Контейнеры 1000мл		
12.	Стаканы одноразовые 200мл		
13.	Пакеты для мусора 30 л		
14.	Пакеты для мусора 200 л		
15.	Чашки пластиковые для горяч.		
16.	Перчатки силиконовые одноразовые размер М 250шт		
17.	Вода		
18.	Моющие средства		
<b>СКЛАД</b>			
<b>Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>
1	Стол производственный 1800x600x850	шт	2
2	Весы	шт	1
3	Холодильный шкаф	шт	3
4	Морозильный шкаф	шт	1
5	Стол с моечной ванной 1200x600	шт	1
6	Смеситель для горячей и холодной воды	шт	1
7	Стеллаж 4х уровневый	шт	3
8	Ножи поварские	шт	3
9	Доска разделочная	шт	3
10	Корзина для мусора	шт	3
11	Стул	шт	2
12	Контейнер для продуктов	шт	12

<b>КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ</b>			
<b>Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>
1	Стол переговорный	шт	1
2	Стул	шт	5
3	Вешалка	шт	1
4	Корзина для мусора	шт	2
5	Проектор и экран для проектора / монитор, диагональ от 40"	шт	1
6	Ноутбук / ПК	шт	1
7	МФУ	шт	1
8	WI FI доступ в интернет	шт	1
<b>КОМНАТА ДЛЯ СОИСКАТЕЛЕЙ</b>			
<b>Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>
1	Вешалка	шт	1
2	Стол переговорный	шт	1
3	Стул	шт	10

#### 8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

При одновременном прохождении практического этапа профессионального экзамена группы, состоящей из 15 соискателей, экспертная комиссия состоит из 4-х человек: один эксперт по оценке квалификации и три технических эксперта.

Требования к эксперту по оценке квалификации:

1) Высшее образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по управлению предприятиями питания.

2) Опыт работы не менее 5 лет в сфере гостеприимства.

3) Подтверждение прохождения обучения по ДПП, обеспечивающим освоение:

*а) знаний:*

*— НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;*

*— нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;*

*— методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом оценочным средством (оценочными средствами);*

*— требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;*

*— порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);*

*б) умений*

*— применять оценочные средства;*

*— анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию, проводить экспертизу документов и материалов;*

*— проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;*

*— проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;*

*— принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;*

*— формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;*

*— использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;*

4) Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

Требования к техническим экспертам:

1) Высшее образование или среднее профессиональное образование.

2) Опыт работы не менее 5 лет в должности повара и выполнения работ по виду профессиональной деятельности, содержащему оцениваемую квалификацию, но не ниже уровня оцениваемой квалификации.

3) Подтверждение:

*а) знаний:*

*— НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;*

*— нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;*

*— методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом оценочным средством (оценочными средствами);*

*— требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;*

*— порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);*

*б) умений*

*— применять оценочные средства;*

*— анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию;*

*— проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;*

*— проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;*

*— принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;*

*— формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;*

— использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;

4). Подтверждение квалификации эксперта со стороны Совета по профессиональным квалификациям (при наличии) - не менее 2-х человек. 5). Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий: проведение обязательного инструктажа на рабочем месте, предварительная проверка исправности оборудования. Соискатели допускаются к прохождению практического этапа профессионального экзамена при наличии медицинской книжки. Соискатели и эксперты допускаются на площадку проведения экзамена при отсутствии на руках открытых порезов, гнойничковых ран.

10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена:

**Задание с выбором ответа № 1**

В течение какого времени должны быть реализованы салаты, холодные блюда и напитки, выставленные в порционном виде в охлаждаемый прилавок-витрину?

Выберите один правильный вариант ответа

А) В течение 30 минут

Б) В течение 1 часа

В) В течение 2-х часов

Г) В течение 3-х часов

Д) В течение 4-х часов



### **Задание с выбором ответа № 2**

Выберите из предложенных вариантов все блюда и продукты, которые запрещено хранить при температуре  $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$  больше 12 часов.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Овощи отварные неочищенные
- Б) Борщ
- В) Картофельное пюре
- Г) Мясо отварное порционное
- Д) Мясной фарш собственного производства
- Е) Салат с добавлением мяса без заправки

### **Задание с выбором ответа № 3**

Выберите из предложенных вариантов срок хранения заправочных супов с момента его приготовления, при котором сохраняются исходные вкусовые качества заправочного супа.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) До одного часа
- Б) До 2-х часов
- В) До 3-х часов
- Г) До 5 часов
- Д) До 12 часов
- Е) Салат с добавлением мяса без заправки

### **Задание с выбором ответа № 4**

Выберите из предложенных вариантов срок и температуру хранения сметанного соуса с момента его приготовления, при котором сохраняются исходные вкусовые качества сметанного соуса.

- А) Не более 2-х часов при  $75^\circ\text{C}$
- Б) Не более 24 часов при  $10-15^\circ\text{C}$

В) Не более 36 часов при 5-10°C

Г) Не более 48 часов при 2-4°C

#### **Задание с выбором ответа № 5**

Выберите из предложенных вариантов срок хранения панированных порционных блюд при соблюдении условий хранения в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Выберите один правильный вариант ответа

А) До 30 минут

Б) До 1 часа

В) До 2-х часов

Г) До 6 часов

Д) До 12 часов

#### **Задание с выбором ответа № 6**

Выберите из предложенных вариантов срок и температуру хранения сульфитированного очищенного картофеля, которые позволяют сохранить исходные питательные вещества и вкусовые свойства картофеля.

Выберите один правильный вариант ответа

А) Не более 3-х часов при температуре 4-8°C

Б) Не более 12 часов при температуре 0°C

В) Не более 24 часов при температуре 2°C

Г) Не более 48 часов при температуре 4-7°C

#### **Задание с выбором ответа № 7**

Выберите из предложенных вариантов температуру в толще тушки рыбы, которая считается охлажденной.

Выберите один правильный вариант ответа

А) от -8°C до -6°C

Б) от  $-6^{\circ}\text{C}$  до  $-1^{\circ}\text{C}$

В) от  $-1^{\circ}\text{C}$  до  $5^{\circ}\text{C}$

Г) от  $5^{\circ}\text{C}$  до  $7^{\circ}\text{C}$

Д) от  $7^{\circ}\text{C}$  до  $10^{\circ}\text{C}$

### **Задание с выбором ответа № 8**

Выберите из предложенных вариантов способ нарезки картофеля для приготовления картофеля пай.

Выберите один правильный вариант ответа

А) соломкой

Б) кружочками

В) брусочками

Г) шариками

### **Задание с выбором ответа № 9**

Выберите из предложенных вариантов количество желатина, необходимого для приготовления желе на 1 литр

Выберите один правильный вариант ответа

А) 15 грамм

Б) 20 грамм

В) 40 грамм

Г) 60 грамм

### **Задание с выбором ответа № 10**

Выберите из предложенных вариантов соотношение крупы и воды для варки рассыпчатых каш.

Выберите один правильный вариант ответа

А) 1:2

Б) 1:4

В) 1:6

Г) 1:8

### **Задание с выбором ответа № 11**

Выберите из предложенных вариантов необходимое и достаточное количество времени для варки красного соуса.

Выберите один правильный вариант ответа

А) от 30 до 45 мин.

Б) от 45 до 60 мин.

В) от 60 до 90 мин.

Г) от 90 до 120 мин.

### **Задание с выбором ответа № 12**

Выберите из предложенных вариантов необходимое и достаточное количество времени для варки красного соуса.

Выберите один правильный вариант ответа

А) от 15 до 25 мин.

Б) от 25 до 30 мин.

В) от 30 до 40 мин.

Г) от 40 до 50 мин.

Д) от 50 до 60 мин.

### **Задание с выбором ответа № 13**

Выберите из предложенных вариантов необходимое и достаточное количество времени для варки бульона из говяжьих костей.

Выберите один правильный вариант ответа

А) от 1 до 2 часов

Б) от 2 до 3 часов

В) от 3 до 4 часов

Г) от 4 до 5 часов

#### **Задание с выбором ответа № 14**

Выберите из предложенных вариантов необходимое и достаточное количество времени для варки яйца «всмятку» с момента закипания.

Выберите один правильный вариант ответа

А) от 1,5 до 2 минут

Б) от 2 до 2,5 минут

В) от 2,5 до 3 минут

Г) от 3 до 3,5 минут

Д) от 3,5 до 4 минут

#### **Задание с выбором ответа № 15**

Выберите из предложенных вариантов время до готовности заправочного супа, за которое необходимо добавить в суп специи (лавровый лист, перец) и соль для сохранения свойств специй.

Выберите один правильный вариант ответа

А) за 1 - 2 минуты до готовности

Б) за 2 - 5 минут до готовности

В) за 5 - 10 минут до готовности

Г) за 10 - 15 минут до готовности

Д) от 15 – 20 минут до готовности

#### **Задание с выбором ответа № 16**

Выберите из предложенных вариантов название части мяса свинины, используемой для приготовления полуфабриката котлеты натуральной.

Выберите один правильный вариант ответа

А) окорок

Б) корейка

В) лопатка

Г) вырезка

### **Задание с выбором ответа № 17**

Выберите из предложенных вариантов название мелкокускового полуфабриката из говядины.

Выберите один правильный вариант ответа

А) ромштекс

Б) бефстроганов

В) лангет

Г) эскалоп

### **Задание с выбором ответа № 18**

Выберите из предложенных вариантов верное определение процесса «пластование».

Выберите один правильный вариант ответа

А) разделка рыбы на филе

Б) разделка рыбы для фарширования

В) разделка рыбы без головы

Г) разделка рыбы целиком

### **Задание с выбором ответа № 19**

Выберите из предложенных вариантов верное определение процесса «пластование».

Выберите один правильный вариант ответа

А) разделка рыбы на филе

Б) разделка рыбы для фарширования

В) разделка рыбы без головы

Г) разделка рыбы целиком

### **Задание с выбором ответа № 20**

Укажите, на каком уровне вода должна покрывать овощи при их варке для сохранения питательных веществ и вкусовых качеств отвариваемых овощей.

Выберите один правильный вариант ответа

А) на 0,5 см.

Б) на 1 – 1,5 см.

В) на 2 – 3 см.

Г) на 3 – 4 см.

Д) на 4 – 5 см.

### **Задание с выбором ответа № 21**

Укажите, во сколько раз бобовые увеличивают массу при их замачивании.

Выберите один правильный вариант ответа

А) в 1/2 раза

Б) в 2 раза

В) в 3 раза

Г) в 4 раза

### **Задание с выбором ответа № 22**

Выберите из предложенных вариантов необходимое и достаточное количество воды для варки десяти яиц, позволяющее использовать минимальное количество времени для их варки при сохранении качества отвариваемых яиц.

Выберите один правильный вариант ответа

А) 500 мл.

- Б) 1 л.
- В) 1,5 л.
- Г) 2 л.
- Д) 3 л.

### **Задание с выбором ответа № 23**

Выберите из предложенных вариантов необходимое и достаточное количество воды для очистки 1 кг. картофеля и корнеплодов.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) 500 мл.
- Б) 800 мл.
- В) 1 л.
- Г) 1,5 л.
- Д) 2 л.

### **Задание с выбором ответа № 24**

Выберите из предложенных вариантов процесс тепловой обработки, который приводит к меньшим потерям питательных свойств продукта при его приготовлении по сравнению с остальными предложенными вариантами.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Варка основным способом
- Б) Припускание
- В) Жарка
- Г) Тушение

### **Задание с выбором ответа № 25**

Выберите из предложенных вариантов все причины неестественной (розоватой) окраски мяса после его тепловой обработки.

Выберите все верные варианты ответа



- А) Температура в центре куска мяса ниже 70°C
- Б) Повышенное содержание нитратов в мясе
- В) Разогрев отваренного мяса в хранившемся бульоне
- Г) Несвежее мясо

### **Задание с выбором ответа № 26**

Выберите из предложенных вариантов все рубленные натуральные полуфабрикаты, в рецептуру которых входят: свиное котлетное мясо, репчатый лук, чеснок, гранат, корица, гвоздика, хмели-сунели, перец.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) люля-кебаб
- Б) шницель натуральный рубленный
- В) купаты
- Г) кийма-кабоб

### **Задание с выбором ответа № 27**

Выберите из предложенных вариантов маркировку разделочной доски, используемой для нарезки сырой рыбы

Выберите один правильный вариант ответа

- А) СМ
- Б) СО
- В) ВР
- Г) СР
- Д) МР

### **Задание с выбором ответа № 28**

Выберите из предложенных вариантов цвет разделочной доски, используемой для нарезки сырого мяса

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Красный
- Б) Синий
- В) Желтый
- Г) Зеленый
- Д) Белый

**Задание с выбором ответа № 29**

Выберите из предложенных вариантов цвет разделочной доски, используемой для нарезки сырых овощей.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Красный
- Б) Синий
- В) Желтый
- Г) Зеленый
- Д) Белый

**Задание с выбором ответа № 30**

Выберите из предложенных вариантов овощей все овощи, которые необходимо отваривать без использования соли.

Выберите все верные варианты ответа

- А) Картофель
- Б) Капуста белокочанная
- В) Свекла
- Г) Морковь

**Задание с выбором ответа № 31**

Выберите из предложенных вариантов видов грибов те, которые необходимо предварительно замачивать в течение 3-4 часов для их дальнейшего использования.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Свежие
- Б) Маринованные
- В) Соленые
- Г) Сушеные

### **Задание с выбором ответа № 32**

Выберите из предложенных вариантов супов все супы, которые относятся к заправочным.

Выберите все верные варианты ответа

- А) Щи зеленые
- Б) Суп-пюре из птицы
- В) Суп-пюре из бобовых
- Г) Солянка рыбная
- Д) Рассольник московский

### **Задание на установление последовательности № 33**

Определите правильную последовательность технологического процесса механической обработки замороженного мяса.

- А) Зачистка от загрязнений
- Б) Обсушивание
- В) Размораживание
- Г) Обмывание
- Д) Обвалка, жиловка
- Е) Обсушивание
- Ж) Зачистка крупнокусковых полуфабрикатов

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_, 6 - \_\_, 7 - \_\_

### **Задание на установление последовательности № 34**

Определите правильную последовательность разделки рыбы с костным скелетом.

- А) Удаление головы
- Б) Потрашение
- В) Промывание
- Г) Снятие чешуи
- Д) Удаление плавников

1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_

### **Задание на установление последовательности № 35**

Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления картофельного пюре.

- А) Обсушивание отваренного картофеля
- Б) Протираание
- В) Варка картофеля
- Г) Введение растопленного сливочного масла
- Д) Прогревание
- Е) Взбивание
- Ж) Введение горячего молока

1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_, 6 - \_\_, 7 - \_\_

### **Задание на установление последовательности № 36**

Определите части мясорубки для крупного измельчения в порядке последовательности их сбора.

- А) Шнек
- Б) Подрезной нож
- В) Стопорное кольцо

Г) Решетка с мелкими отверстиями

Д) Прижимная гайка

Е) Двусторонний нож

1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_, 6 - \_\_

### **Задание на установление последовательности № 37**

Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления соуса бешамель.

А) Варка 7 – 10 минут

Б) Пассерование муки

В) Разведение мучной пассеровки

Г) Процеживание

Д) Добавление соли

Е) Доведение до кипения

1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_, 6 - \_\_

### **Задание на установление последовательности № 38**

Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления жаренного мяса крупным куском.

А) Помещают мясо в жарочный шкаф при температуре 150 - 160°C

Б) Помещают мясо в жарочный шкаф при температуре 250 - 275°C

В) Натирают мясо солью и специями

Г) Жарят мясо 15-20 минут

Д) Доводят мясо до нужной степени готовности

Е) Поливают мясо мясным соусом

1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_, 6 - \_\_

### Задание на установление последовательности № 39

Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления яблок по-киевски.

- А) Очищенные яблоки бланшируют
  - Б) Посыпают сахарной пудрой
  - В) Запекают до готовности
  - Г) Заливают яично-сметанной смесью
  - Д) Отверстие заполняют вареньем
- 1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_

### Задание на установление соответствия № 40

Установите соответствие между способами тепловой обработки и соответствующей температурой при данном способе обработки.

Один из предложенных вариантов температуры – лишний.

Способ тепловой обработки	Температура
1) Жарка основным способом	А) 150 - 180°C
2) Варка продуктов	Б) 85 - 95°C
3) Пассерование	В) 140 - 150°C
	Г) 100 - 120°C

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

### Задание на установление соответствия № 41

Установите соответствие между температурой и процессом денатурации, протекающим при тепловой обработке яиц.

Один из предложенных вариантов процесса денатурации – лишний.

Температура	Процесс денатурации
1) 50 - 55°C	А) В белке появляются местные помутнения
2) 60 - 65°C	Б) Помутнение распространяется на весь белок
3) 85 - 95°C	В) Белок заметно густеет
	Г) Происходит постепенное уплотнение студня

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

### Задание на установление соответствия № 42

Установите соответствие между видами мяса и временем его варки.

Один из предложенных вариантов времени варки – лишний.

Вид мяса	Время варки
1) Говядина	А) до 1,5 часов
2) Баранина	Б) от 1 часа до 1,5 часов
3) Телятина	В) от 2 часов до 2,5 часов
	Г) от 2,5 часов до 3 часов

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

### Задание на установление соответствия № 43

Установите соответствие между кулинарным использованием и названием части мяса.

Один из предложенных вариантов части мяса – лишний.

Вид кулинарного использования	Название части мяса
1) Жарка	А) Лопатка
2) Тушение	Б) Шея
3) Приготовление котлетной массы	В) Вырезка
	Г) Наружный кусок

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

### Задание на установление соответствия № 44

Установите соответствие между описанием полуфабриката и его названием.

Один из предложенных вариантов названия полуфабриката – лишний.

Описание полуфабриката	Название полуфабриката
1) Крупнокусковый полуфабрикат из баранины	А) Поджарка
2) Порционный полуфабрикат из говядины	Б) Ростбиф
3) Мелкокусковый полуфабрикат из свинины	В) Грудинка фаршированная
	Г) Бифштекс

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

### Задание на установление соответствия № 45

Установите соответствие между способами нарезки продукта и толщиной соответствующей нарезки.

Один из предложенных вариантов толщины нарезки – лишний.

Способ нарезки	Толщина
1) Брусочки	А) от 0,1 до 0,2 см.
2) Кружочки	Б) от 0,2 до 0,3 см.
3) Ломтики	В) от 0,2 до 0,5 см.
	Г) от 0,7 до 1 см.

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена:

№ Задания	Баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
1	1 балл
2	1 балл
3	1 балл
4	1 балл
5	1 балл
6	1 балл
7	1 балл
8	1 балл
9	1 балл
10	1 балл
11	1 балл
12	1 балл
13	1 балл
14	1 балл
15	1 балл
16	1 балл
17	1 балл



18	1 балл
19	1 балл
20	1 балл
21	1 балл
22	1 балл
23	1 балл
24	1 балл
25	1 балл
26	1 балл
27	1 балл
28	1 балл
29	1 балл
30	1 балл
31	1 балл
32	1 балл
33	2 балла
34	2 балла
35	2 балла
36	2 балла
37	2 балла
38	2 балла
39	2 балла
40	2 балла
41	2 балла
42	2 балла
43	2 балла
44	2 балла
45	2 балла

*Вариант соискателя формируется из случайно подбираемых заданий в соответствии со спецификацией. Всего 45 заданий. Вариант соискателя содержит 42 задания. Баллы, полученные за выполненное задание, суммируются. Максимальное количество баллов - 52.*

*Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при условии достижения набранной суммы баллов от 31 и более.*

12. Задания для практического этапа профессионального экзамена:

### ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

#### **Трудовые функции:**

1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.
2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

#### **Типовое задание:**

Согласно составленной технологической карте приготовить

- холодную закуску (две порции);
- суп (две порции);
- основное блюдо (две порции);
- гарнир к основному блюду (две порции);
- соус к основному блюду (две порции), оформить блюда, за указанное время.

Выбрать и подготовить необходимый инвентарь. Выбрать и подготовить необходимое оборудование. Организовать рабочее место, завершить рабочий процесс.

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки
1	2
Соблюдать санитарно гигиенические требования и требования охраны труда	<p><i>При отсутствии нарушений начисляются по 3 балла по каждому критерию. При допущении ошибки, нарушения вычитается по 1 баллу за каждую допущенную ошибку, нарушение.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чистая спецодежда, на ногах сменная обувь, волосы убраны под головной убор.</li> <li>2. Ногти подстрижены, лак на ногтях отсутствует.</li> <li>3. Отсутствуют украшения: часы, браслеты, ювелирные украшения</li> <li>4. Руки перед началом работы вымыты</li> <li>5. В процессе работы при смене операций соискатель моет руки с мылом</li> <li>6. В работе используются доски и ножи разделочные согласно назначению: «СМ» (красная) - сырое мясо, «СП» (желтая) - сырая птица, «СР» (синяя) - сырая рыба, «СО» (зеленая) - сырые овощи, «ВМ» -вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «МГ»- мясная гастрономия, «Зелень», «КО» - квашеные овощи, «Сельдь», «Х» - хлеб, «РГ» - рыбная гастрономия.</li> <li>7. Сырые необработанные продукты хранятся отдельно от готовых к употреблению</li> <li>8. Чистая посуда находится отдельно от использованной.</li> <li>9. Продукция и инвентарь во внешней таре располагается отдельно с распакованными продуктами и материалами</li> <li>10. Разделены по времени «чистые» (очистка вареных овощей) от «грязных» (мытьё, очистка сырых овощей) операций</li> <li>11. Инструментарий и оборудование после завершения «грязных» операций на них моются</li> <li>12. Очистка сырой и готовой продукции производится с использованием одноразовых перчаток</li> <li>13. Разделка, зачистка и нарезка мяса, рыбы, приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, маринование мяса, рыбы производится с использованием одноразовых перчаток</li> <li>14. Вареные овощи охлаждаются в холодильной камере</li> <li>15. Непрерывное время пребывания размороженного мяса и полуфабрикатов вне холодильника не превышает 45 минут</li> <li>16. Используются чистые, сухие контейнеры для перекладывания продуктов</li> <li>17. Яйца перед использованием продезинфицированы</li> <li>18. При смене операций проводится санитарная обработка рабочих поверхностей с использованием дезинфектанта</li> <li>19. Своевременно освобождаются мусорные баки от отходов</li> </ol>

	<p>20. Раздельный сбор мусора (мусорные баки используются в соответствии с маркировкой)</p> <p>21. Температура внутри куска мяса, птицы, рыбы при термической обработке выше 72°C</p> <p>22. Соблюдается товарное соседство в процессе приготовления блюд на рабочих поверхностях</p> <p>23. С бульона снята пенка</p> <p>24. Бульон процежен</p> <p>25. Соблюдаются нормы зачистки овощей, мяса, рыбы</p> <p>26. Снятие пробы проводится в соответствии с правилами (приборы для снятия пробы используются один раз, руками проба не снимается)</p> <p>27. Качество обработанных овощей и грибов проверяются перед их нарезкой и формовкой</p> <p>28. При хранении пищевых продуктов в холодильных камерах соблюдено правило товарного соседства. Соблюдены условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p> <p>29. Во время выполнения задания пол должен быть чистым: не угрожать безопасности участников.</p> <p>30. Соблюдены правила персональной гигиены (нарушения: вытирать руки о фартук или ручник, вытирать лоб рукой, дотрагиваться до волос)</p> <p><i>Максимальное количество баллов – 90 баллов</i></p>
<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места</p>	<p><i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, выполнено с 1-й ошибкой – 1 балл.</i></p> <p>1. Подготовлены ножи (проверена чистота, качество лезвия (отсутствие трещин, прочное закрепления лезвия, острое лезвие), наличие), разложены согласно назначению</p> <p>2. Подготовлены (проверена чистота досок, наличие) разделочные доски согласно маркировке.</p> <p><i>Максимальное количество баллов – 6 баллов.</i></p>
<p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>1. Перед началом работы проверена работа оборудования на холостом ходу кратковременным включением, проверена прочность крепления применяемого оборудования, проверена исправность шнура питания. <i>Выполнено полностью: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов.</i></p> <p>2. Инвентарь и оборудование выбран верно (соответствует виду операции, указанной в технологической карте) <i>Выполнено без ошибок: 5 баллов, выполнено с 1-й ошибкой – 3 балла, выполнено с 2-мя ошибками – 1 балл, допущено больше 2-х ошибок – 0 баллов.</i></p> <p>3. В ходе работы соблюдаются требования охраны труда. <i>При отсутствии нарушений начисляется 10 баллов. За каждую допущенное нарушение вычитается по 5 баллов.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 20 баллов.</i></p>

<p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><i>По каждому критерию максимальный балл – 2 балла.</i>  <i>«2 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте.</i>  <i>«1 балл» - частично соответствует указанному в технологической карте.</i>  <i>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте.</i></p> <p>Органолептические показатели соответствуют указанному в технологической карте:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внешний вид холодной закуски</li> <li>2. Внешний вид супа</li> <li>3. Внешний вид основного блюда</li> <li>4. Вкус холодной закуски</li> <li>5. Вкус супа</li> <li>6. Вкус основного блюда</li> <li>7. Вкус соуса</li> <li>8. Запах основного блюда</li> <li>9. Запах супа</li> <li>10. Запах холодной закуски</li> <li>11. Запах соуса</li> <li>12. Консистенция холодной закуски</li> <li>13. Консистенция супа</li> <li>14. Консистенция основного блюда</li> <li>15. Консистенция соуса</li> </ol> <p><i>Максимальное количество баллов – 30 баллов.</i></p>
<p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам</p>	<p><i>По каждому критерию максимальный балл – 3 балла.</i>  <i>«3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)</i>  <i>«2 балла» - допущена 1 ошибка.</i>  <i>«1 балл» - допущены 2 ошибки.</i>  <i>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор оптимального температурного режима тепловой обработки продуктов (соответствует указанному в технологической карте)</li> <li>2. Выход основного блюда соответствует гарниру и соусу, соответствует размер порции (соответствует указанному в технологической карте)</li> <li>3. Температура подачи готового блюда и посуды соответствует указанной в технологической карте</li> <li>4. Способ нарезки выбран в соответствии с блюдом</li> <li>5. Правильная последовательность закладки сырья при приготовлении блюд</li> </ol> <p><i>Максимальное количество баллов – 15 баллов</i></p>

### **Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: экзаменационная площадка, соответствующая требованиям к материально-техническому оснащению проведения практического этапа профессионального экзамена.

2. Максимальное время выполнения задания: 3 часа.

13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации: максимальное количество баллов, которое соискатель может получить по результатам выполнения практического этапа профессионального экзамена, составляет 161 балл.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации по квалификации «Помощник повара (3-й уровень квалификации)» принимается при достижении 130 баллов.

14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств:

1) Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01

2) ПОТ Р М-011-2000 «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании»