

**ПРИМЕР КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ  
ОЦЕНКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Повар»**

**(4-й уровень квалификации)**

## СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1	Паспорт комплекта оценочных средств	3
1.1.	Область применения	3
1.2.	Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена	3
1.3.	Инструменты для практического этапа экзамена	4
1.4.	Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	4
2	Оценочные средства для профессионального экзамена	5
2.1.	Оценочные средства для теоретического этапа профессионального экзамена	5
2.2.	Оценочные средства для практического этапа профессионального экзамена	8
3	Экспертные листы экзаменаторов	10
4	Задание для оформления портфолио	14

## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1. Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки квалификации «Повар (4-й уровень квалификации)» (рег. № 33.00600.02.)

Профессиональный стандарт:

*Повар. Р/н. 557, утвержден Приказом Минтруда России от 08.09.2015 N 610 н, зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 39023*

Уровень квалификации – 4.

### 1.2. Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена

Предмет оценки	Критерии оценки	Количество заданий
1	2	3
<i>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</i>	верный ответ -1 балл	15
<i>Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	верный ответ -1 балл	20
<i>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</i>	верный ответ -1 балл	10
<i>Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</i>	верный ответ -1 балл	5
<i>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	верный ответ -1 балл	10
<i>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	верный ответ -1 балл	5
<i>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</i>	верный ответ -1 балл	5
<i>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	верный ответ -1 балл	30

Общая информация по структуре комплекта оценочных средств:

Количество заданий с выбором ответа: 95

Количество заданий на установление последовательности: 5

Время выполнения теоретического этапа экзамена: 1 ч. 30 мин.

### 1.3. Инструменты для практического этапа экзамена

Предмет оценки	Критерии оценки	Тип и количество заданий
1	2	3
<i>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.</i>	<i>Соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм, требований по охране труда и технике безопасности на предприятии питания во время выполнения задания</i>	Практическое задание
<i>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.</i>	<i>Соответствие технологии установленному эталону. Органолептическая оценка</i>	Практическое задание

### 1.4. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий

Для прохождения теоретической части экзамена: аудитория, персональные компьютеры с доступом к интернету. В ряде случаев допускается использование бумажного варианта теста в соответствии с регламентом проведения независимой оценки квалификации.

Для прохождения практической части экзамена:

1. Место для проведения экзамена: помещение, соответствующее требованиям СНиП к учебным помещениям или к предприятиям общественного питания.
2. Оборудование, мебель и инвентарь (Приложение).
3. Продукты.

## 2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

### ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА

#### 2.1 Примеры оценочных средств для теоретического этапа профессионального экзамена.

##### Задания с выбором одного или нескольких вариантов ответа

1. Укажите все возможные варианты, при которых происходит перекрестное загрязнение пищи.

- А) Повар сначала берется за сырые продукты, а потом, не помыв руки, за готовые
- Б) Сначала на одной доске порезали сырую курицу, а затем, не помыв доску, нарезали зелень
- В) Сырые продукты не убираются в холодильник
- Г) Совместное хранение сырых и готовых продуктов

2. Укажите из представленного списка все факторы, влияющие на качество мясного фарша.

- А) Степень измельчения мяса
- Б) Термическое состояние мяса
- В) Влажность массы
- Г) рН массы
- Д) Водосвязывающая способность компонентов фарша
- Е) Состав массы

3. Расположите действия по кулинарной обработке мяса в порядке их последовательности.

- А) обсушивание
- Б) обмывание
- В) кулинарная разделка
- Г) размораживание
- Д) обвалка
- Е) сортировка мяса
- Ж) приготовление полуфабрикатов

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

4. Укажите, какое количество времени необходимо варить кальмары после доведения до кипения для сохранения питательных веществ и вкусовых свойств кальмара.

- А) 1,5 – 2 минуты
- Б) 18 – 20 минут

В) 5 – 7 минут

5. Укажите, на какое количество порций рассчитывается норма закладки в калькуляционной карточке.

А) На 1 порцию

Б) На 10 порций

В) На 100 порций

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

А) в 3 раза

Б) в  $\frac{1}{2}$  раза

В) в 2 раза

Г) в 4 раза

7. Укажите способ укладывания на сковороду полуфабриката - филе с кожей без реберных костей, - при жарке продукта основным способом.

А) кожей вниз

Б) кожей вверх

8. Укажите процент влажности муки, которая является базисной.

А) 12,5%

Б) 13,5%

В) 14,5 %

Г) 15,5 %

9. Расположите 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. \_\_

10. Укажите срок хранения панированных порционных мясных блюд с момента их приготовления в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами

- А) не более 30 минут
- Б) не более 2 часов
- В) не более 6 часов

11. Укажите срок хранения салатов в незаправленном виде при температуре  $4 \pm 2^\circ$  в соответствии с санитарными правилами

- А) не более 6 часов
- Б) не более 3 часов
- В) не более 12 часов

12. Укажите, к какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята и грузди.

- А) пластинчатые грибы;
- Б) губчатые грибы
- В) сумчатые грибы

13. Укажите из представленного списка все возможные способы тепловой обработки овощей для подготовки их к запеканию.

- А) варка
- Б) жарка
- В) тушение

14. Укажите из представленного списка все возможные заменители сахара для приготовления сырников.

- А) ванильная пудра
- Б) лимонная кислота
- В) цукаты
- Г) тмин

15. Укажите из представленного списка размер рыбы, который имеет больший процент отходов в процессе приготовления.

- А) Мелкая
- Б) Средняя
- В) Крупная

16. Укажите, за какой временной диапазон до готовности заправочного супа кладут в суп специи (лавровый лист, перец) и соль для сохранения свойств специй.

- А) за 1 – 2 минуты
- Б) за 15 – 20 минут
- В) за 5 – 7 минут

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

- А) на 0,5 см.
- Б) на 3 - 4 см.
- В) на 1 - 1,5 см.
- Г) на 5 см.

18. Укажите, какое количество воды необходимо и достаточно для варки десяти яиц, позволяющее использовать минимальное количество времени при сохранении качества.

- А) 400 – 500 мл.
- Б) 3 л.
- В) 1,5 л.

К практической части профессионального экзамена допускаются соискатели, набравшие 70 баллов из 100 возможных баллов.

## **2.2. Оценочные средства для практического этапа профессионального экзамена**

### **ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В 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:**

Составить технологическую карту и 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) за определенное время. Выбрать и подготовить необходимый инвентарь. Выбрать и подготовить необходимое оборудование. Организовать рабочее место, выстроить рабочий процесс, оформить блюда, завершить рабочий процесс.



**Максимальное время выполнения задания: 3 часа.**

### **Критерии оценки**

I. Соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм, требований по охране труда и технике безопасности на предприятии питания во время выполнения задания:

- 1) Балл, выставляемый соискателю: 1 балл при выполнении условий субкритерия. 0 баллов – в случае невыполнения условий субкритерия.
- 2) Признак наличия. Ставится “1”, в случае актуальности субкритерия при проведении испытания и 0 – в случае отсутствия актуальности субкритерия.

II. Соответствие технологии установленному эталону:

- 1) Балл, выставляемый соискателю: 1 балл при выполнении условий субкритерия. 0 баллов – в случае невыполнения условий субкритерия.
- 2) Признак наличия. Ставится “1”, в случае актуальности субкритерия при проведении испытания и 0 – в случае отсутствия актуальности субкритерия.

III. Органолептическая оценка:

1. Внешний вид (максимальный балл – 9),
2. Соответствие технологической карте (соответствие выхода основного блюда к гарниру и соусу, соответствие порции) (максимальный балл – 5),
3. Соответствие температуры подачи (максимальный балл – 2),
4. Соответствие температуры посуды при подаче (максимальный балл – 2),
5. Вкус холодной закуски (максимальный балл – 9),
6. Вкус супа (максимальный балл – 9),
7. Вкус основного блюда (максимальный балл – 9),
8. Вкус соуса (максимальный балл – 9),
9. Запах холодной закуски (максимальный балл – 5),
10. Запах супа (максимальный балл – 5),
11. Запах основного блюда (максимальный балл – 5),
12. Запах гарнира (максимальный балл – 5),
13. Запах соуса (максимальный балл – 5),
14. Консистенция холодной закуски (максимальный балл – 2),
15. Консистенция супа (максимальный балл – 2),
16. Консистенция основного блюда (максимальный балл – 2),
17. Консистенция гарнира (максимальный балл – 2),
18. Консистенция соуса (максимальный балл – 2),
19. Соответствие нарезки холодной закуски (максимальный балл – 3),
20. Соответствие нарезки супа (максимальный балл – 3),

21. Соответствие нарезки основного блюда (максимальный балл – 3),
22. Баланс соли холодной закуски (максимальный балл – 3),
23. Баланс соли супа (максимальный балл – 3),
24. Баланс соли основного блюда (максимальный балл – 3),
25. Баланс соли гарнира (максимальный балл – 3),
26. Баланс соли соуса (максимальный балл – 3).

**Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям профессионального стандарта в части трудовых функций:**

- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе,
  - приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий, -
- принимается при 70 баллах при возможных 100 баллах.**

### 3. ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ

Этап выполнения задания	Критерий оценки	Балл	Признак наличия
Начало работы (критерий I)	Внешний вид (чистая форма, головной убор (должен полностью покрывать волосы), сменная обувь)		
	Отсутствие украшений, часов, посторонних предметов (булавок, оторванных пуговиц, расчесок)		
	Правильное мытье рук – нормы и правила Открыть водопроводный кран, смочить руки, нанести жидкое мыло на ладони. Тщательно намылить руки (ладони, ногти, между пальцами — во всех направлениях) не менее чем 2 минуты. Сполоснуть под проточной теплой водой. Просушить руки салфеткой и с помощью нее закрыть кран. Салфетку следует выбросить в мусорный бак, не прикасаясь к нему. Нанести на руки около 5 мл дезинфектанта, растереть по всей поверхности. Приступать к работе с продуктами можно будет только после того, как дезинфектант испарится.		
Составление технологической карты (критерий II)	Время составления карты (30 мин.)		
Подготовка рабочего места и необходимого инвентаря	Подготовка ножей, согласно назначению		
	Подготовка разделочных досок, согласно маркировкам		
	Подготовка кухонного инвентаря, согласно назначению		

Подготовка оборудования (критерий I)	Подготовка, включение плиты индукционной		
	Подготовка, включение миксера планетарного		
	Подготовка, правильная сборка, подключение мясорубки		
	Подготовка, включение плиты электрической		
	Подготовка, включение фритюрницы электрической		
	Подготовка, включение гриля электрического		
	Подготовка, включение пароконвектомата		
Процесс (критерий I)	хранение сырых необработанных продуктов отдельно с готовыми к употреблению		
	чистая посуда должна находиться отдельно от использованной		
	продукция и инвентарь во внешней таре располагается отдельно с распакованными продуктами и материалами		
	При переходе от «грязной» операции (уборка) к «чистой» (приготовление питания), необходимо вымыть руки		
	разделение по времени «чистых» (очистка вареных овощей) от «грязных» (мытьё, очистка сырых овощей) операций		
	тщательное мытьё инструментария и оборудования после «грязных» операций		
	очистка сырой и готовой продукции проводится в одноразовых перчатках		
	охлаждение вареных овощей в холодильной камере		
	разделку, зачистку и нарезку мяса, приготовление полуфабрикатов, маринование производить в одноразовых перчатках		
	время пребывания размороженного мяса и полуфабрикатов вне холодильника не более 45 минут		
	температура сырого мяса не должна превышать в процессе переработки 15°C		
	использование чистых, сухих контейнеров для перекалывания питания		
	яйца перед употреблением должны быть		

	продезинфицированы		
	Нарезка, перемешивание, заправка салатов — с использованием одноразовых перчаток		
	при смене операции следует проводить санитарную обработку рабочих поверхностей с использованием дезинфектанта		
	запрещается вносить в цех продукцию во внешней таре		
	Своевременно освобождать мусорные баки от отходов.		
	Правильно использовать мусорные баки по маркировке		
	Температура внутри куска мяса(птицы, рыбы) при термической обработке должна быть выше 72°С.		
	Температура приготовления гарниров, соусов не должна быть ниже 95°С		
	Соблюдение товарного соседства		
	Снятие пенки с бульонов		
	Процеживание бульонов		
	Расточительство (соблюдение норм зачистки овощей, мяса, рыбы)		
	Снятие пробы по правилам (приборы для снятия пробы использовать один раз, руками проба не снимается)		
Обжаривание (критерий II)	Выбор оптимального температурного режима		
	Использование оптимального количество масла		
	Выбор оптимального времени обжарки для конкретного продукта		
Нарезка и формовка овощей (критерий II)	Проверять качество обработанных овощей и грибов перед нарезкой и формовкой.		
	Подготовить овощи и грибы в соответствии с дальнейшим технологическим использованием		

	для приготовления блюд.		
Доведение до готовности в духовке (критерий II)	Выбор оптимального времени доведения до готовности в духовке		
	Выбор оптимального температурного режима		
Варка (критерий II)	Выбор оптимальной емкости подходящего объема для конкретного типа продукта		
	Выбор оптимального температурного режима, под определенный вид сырья		
	Правильная последовательность закладки сырья		
	Выбор оптимального времени варки		
Припускание (критерий II)	Соотношение кол-ва жидкости к продукту		
Пассерование	Процесс доведения продукта до полуготовности без признаков подгорания технология		
	Соответствие времени приготовления технология		
Органолептика / подача (критерий III)	Внешний вид холодной закуски	Макс. 9	
	Внешний вид супа		
	Внешний вид основного блюда		
	Соответствие технологической карте соответствие Выхода основного блюда к гарниру и соусу, соответствие порции)	Макс.5	
	Соответствие температуры подачи	Макс. 2	
	Соответствие температуры посуды при подаче	Макс 2	
	Вкус холодной закуски	Макс 9	
	Вкус супа	Макс 9	
	Вкус основного блюда	Макс 9	
	Вкус соуса	Макс 9	
	Запах холодной закуски	Макс 5	
	Запах супа	Макс 5	
	Запах основного блюда	Макс 5	
	Запах гарнира	Макс 5	
	Запах соуса	Макс 5	
	Консистенция холодной закуски	Макс 2	
	Консистенция супа	Макс 2	
	Консистенция основного блюда	Макс 2	
	Консистенция гарнира	Макс 2	
	Консистенция соуса	Макс 2	
	Соответствие нарезки холодной закуски	Макс 3	
	Соответствие нарезки супа	Макс 3	
	Соответствие нарезки основного блюда	Макс 3	
	Баланс соли холодной закуски	Макс 3	
	Баланс соли супа	Макс 3	
	Баланс соли основного блюда	Макс 3	
Баланс соли гарнира	Макс 3		

	Баланс соли соуса	Макс 3	
<b>Итого:</b>			

#### 4. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ ПОРТФОЛИО

Типовое задание: Соберите, оформите и представьте портфолио работ (результатов работ), отражающих выполнение трудовых функций профессиональной квалификации «Повар».

##### Требования к структуре и оформлению портфолио

1. Указывается перечень профессиональных конкурсов и мероприятий, в которых соискатель принимал участие в течение последних 3-х лет на дату предоставления портфолио в виде таблицы:

1	2	3	4	5	6
Дата проведения мероприятия	Название мероприятия	Вид мероприятия	Роль соискателя в мероприятии	Уровень мероприятия	Статус мероприятия

Примечание к таблице:

Ст. 3. «Вид мероприятия»: профессиональный конкурс, выставка, обучающие семинары и пр.

Ст. 4. «Роль соискателя в мероприятии»: организатор, модератор, член жюри, спикер, участник, победитель и пр.

Ст. 5. «Уровень мероприятия»: международный, федеральный, региональный.

Ст. 6. «Статус мероприятия»: наличие документально подтвержденного признания данного мероприятия профессиональным сообществом и объединениями работодателей в индустрии гостеприимства (предприятий общественного питания) с точки зрения полезности для профессионального развития повара (соответствие профессиональному стандарту).

В случае, если отсутствует документальное подтверждение, дополнительно прикладываются к портфолио паспорт мероприятия (цели, задачи, организаторы, участники, описание) или указывается ссылка на сайт данного мероприятия.

2. Прикладываются копии именных документов, подтверждающих участие соискателя в профессиональных мероприятиях поваров (дипломы, свидетельства, сертификаты, благодарности и пр.).

3. Портфолио предоставляется в виде сброшюрованного документа в печатном виде или в электронном виде в формате pdf.