

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Результаты (трудовые функции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p>	<p>- Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;</p>	<p>- оценка результатов выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p>
	<p>- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	<p>- наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p>
	<p>- Использовать посудомоечные машины</p>	<p>- наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p>
	<p>- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p>	<p>- наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p>
	<p>- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p>	<p>- наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p>

<p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения - Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им - Производить обработку овощей, фруктов и грибов - Нарезать и формовать овощи и грибы - Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий 	<p>-наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p> <p>-оценка выполнения тестовых заданий</p>
<p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты 	<p>-наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p> <p>-оценка выполнения тестовых заданий</p>

<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Готовить блюда и гарниры из овощей - Готовить каши и гарниры из круп - Готовить блюда из яиц - Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий - Готовить блюда из бобовых - Готовить блюда из рыбы - Готовить блюда из морепродуктов - Готовить блюда из мяса и мясных продуктов - Готовить блюда из домашней птицы - Готовить мучные блюда - Готовить горячие напитки - Готовить сладкие блюда 	<p>-наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p> <p>-оценка выполнения тестовых заданий</p>
<p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка 	<p>-наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p>
<p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос 	<p>-наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p>
<p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) - Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия 	<p>- наблюдение за деятельностью обучающихся во время выполнения практических, лабораторных работ, оценка результатов производственной практики</p>