

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 29862F3955A81934C1E4F5B198B315B0
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 02.08.2023 до 25.10.2024

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих

Пекарь

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Челябинск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт комплекта оценочных средств	4
1.1	Область применения	4
1.2	Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена	4
1.3	Инструменты для практического этапа экзамена	5
1.4	Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	5
2.	Оценочные средства для профессионального экзамена	6
2.1	Оценочные средства для теоретического этапа профессионального экзамена	6
2.2	Эталон ответов к оценочным средствам для теоретического этапа профессионального экзамена	15
2.3	Оценочные средства для практического этапа профессионального экзамена	17
3.	Экспертные листы экзаменаторов	20
4.	Задание для оформления портфолио	20
5.	Заключение о присвоении квалификации	21

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки квалификации «Пекарь»(4-й уровеньквалификации)(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 (4 квалификационный разряд).

1.2 Перечень проверяемых трудовых функций

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
В	ОТФ 3.2 Введение Профессиональная значимость ПМ.06. Выполнение работ по профессии Пекарь.	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4	4
			Приготовление, оформление и презентация изделий	В/02.4	

1.3 Требования к компетентности экзаменуемого

Обобщенная трудовая функция

Наименование	ОТФ.3.2 Приготовление изделий другой продукции разнообразного ассортимента	Код	В	Уровень квалификации	4
--------------	--	-----	---	----------------------	---

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	ТФ. 3.2.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Трудовые действия	ТД 3.2.1.1 Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ТД 3.2.1.2 Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ТД 3.2.1.3 Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ТД 3.2.1.4 Подготовка товарных отчетов по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ТД 3.2.1.5 Контроль выполнения помощником пекаря заданий
	ТД 3.2.1.6Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Необходимые умения	У 3.2.1.1Изменять ассортимент хлеба, кондитерских и макаронных изделий в зависимости от изменения спроса
	У 3.2.1.2Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
	У 3.2.1.3Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления, хлеба, кондитерских и макаронных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

	У 3.2.1.4 Организовывать обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	У 3.2.1.5 Осуществлять контроль выполнения помощниками пекаря заданий по изготовлению хлеба, кондитерских и макаронных изделий стандартного ассортимента
Необходимые знания	З 3.2.1.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	З 3.2.1.2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче хлеба, кондитерских и макаронных изделий разнообразного ассортимента
	З 3.2.1.3 Технологии приготовления хлеба, кондитерских и макаронных изделий разнообразного ассортимента
	З 3.2.1.4 Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	З 3.2.1.5 Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве, хлеба, кондитерских и макаронных изделий при их тепловой обработке
	З 3.2.1.6 Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	З 3.2.1.7 Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	З 3.2.1.8 Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	ТФ. 3.2.2 Приготовление, оформление и презентация хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Код	В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Трудовые действия	ТД 3.2.2.1 Разработка меню/ассортимента и рецептов хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ТД 3.2.2.2 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ТД 3.2.2.3 Подготовка хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ТД 3.2.2.4 Нарезка и формовка хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ТД 3.2.2.5 Приготовление и оформление хлеба, кондитерских и макаронных изделий различного ассортимента
	ТД 3.2.2.6 Приготовление и оформление хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ТД 3.2.2.7 Приготовление и оформление основного и дополнительного сырья хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ТД 3.2.2.8 Приготовление и оформление взвешивание, растворение, дозирование хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ТД 3.2.2.9 Приготовление и оформление изделий из пшеничного хлеба
	Приготовление и оформление пшеничного теста
	ТД 3.2.2.10 Приготовление и оформление хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	ТД 3.2.2.11 Приготовление и оформление теста из ржаной муки
	ТД 3.2.2.12 Приготовление и оформление
	ТД 3.2.2.13 Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
	ТД 3.2.2.14 Приготовление и оформление хлебопекарной муки
	ТД 3.2.2.17 Контроль качества приготовления хлеба, кондитерских и

	макаронных изделий
	ТД 3.2.2.18 Контроль безопасности готовых изделий
	ТД 3.2.2.19 Презентация готового хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Необходимые умения	У 3.2.2.1 Изготавливать хлеба, кондитерских и макаронных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам У 3.2.2.2 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий, хлеба, кондитерских и макаронных изделий У 3.2.2.3 Творчески оформлять изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения У 3.2.2.4 Готовить и презентовать кулинарные изделия с элементами шоу У 3.2.2.5 Соблюдать при приготовлении хлеба, кондитерских и макаронных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления У 3.2.2.6 Оценивать качество приготовления и безопасность готовых изделий У 3.2.2.7 Составлять калькуляцию на хлеб, кондитерских и макаронных изделий У 3.2.2.8 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлеба, кондитерских и макаронных изделий У 3.2.2.9 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
Необходимые знания	33.2.2.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания 33.2.2.2 Способы организации питания, в том числе диетического изделия с пониженной калорийностью 33.2.2.3 Рецептура и современные технологии приготовления хлеба, кондитерских и макаронных изделий разнообразного ассортимента 33.2.2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий, правила учета и выдачи продуктов 33.2.2.5 Виды технологического оборудования, используемого при производстве, хлеба, кондитерских и макаронных изделий технические характеристики и условия его эксплуатации 33.2.2.6 Принципы и приемы презентации хлеба, кондитерских и макаронных изделий потребителям 33.2.2.7 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

II. ЗАДАНИЕ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭТАПА ПО ОБОБЩЕННОЙ ТРУДОВОЙ ФУНКЦИИ ОТФ.3.2

2.1 Описание заданий экзамена

2.1.1 Тестовые задания сформированы в соответствии с проверяемыми декомпозициями трудовых функций

ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ

для проведения дифференцированного зачета

по учебной практике:

ЗАДАНИЕ № 1

1. Приготовить и подать «Хлеб «Пшеничный» в\сорт»

2. Оформить ТК и рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления

ЗАДАНИЕ № 2

- 1.Приготовить и подать «Хлеб Дарницкий»
- 2.Оформить ТК и рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления

ЗАДАНИЕ № 3

- 1.Приготовить и подать « Хлеб «Гречишный»
- 2.Оформить ТК и рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления

ЗАДАНИЕ № 4

- 1.Приготовить и подать «Батон «Подмосковный»
- 2.Оформить ТК и рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления .

ЗАДАНИЕ № 5

- 1.Приготовить и подать «Батон «Городской»»
- 2.Оформить ТК и рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления .

ЗАДАНИЕ № 6

- 1.Приготовить и подать «Булка Ярославская»»
- 2.Оформить ТК и рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления.

ЗАДАНИЕ № 7

- 1.Приготовить и подать ««Булка с маком»
- 2.Оформить ТК и рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления

ЗАДАНИЕ № 8

- 1.Приготовить и подать ««Рогалик с солью и тмином»
- 2.Оформить ТК и рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления

ЗАДАНИЕ № 9

- 1.Приготовить и подать ««Лепешка ржаная»
- 2.Оформить ТК и рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления

ЗАДАНИЕ № 10

- 1.Приготовить и подать ««Булочка бутербродная»»
- 2.Оформить ТК и рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления.

ЗАДАНИЕ № 11

- 1.Приготовить и подать ««Лаваш особый Армянский»»
- 2.Оформить ТК и рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления.

ЗАДАНИЕ № 12

- 1.Приготовить и подать ««Булочка сахарная»»
- 2.Оформить ТК и рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления

ЗАДАНИЕ № 13

- 1.Приготовить и подать ««Лепешка сметанная»»
2. Оформить ТК и рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления.

ЗАДАНИЕ № 14

1. Приготовить и подать «Слойка детская»»
2. Оформить ТК и рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления

ЗАДАНИЕ № 15

1. Приготовить и подать «Булка Московская»
2. Оформить ТК и рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления

Экзаменационные вопросы по МДК 05.01 по рабочей профессии «Пекарь»

1. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья.
2. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для замеса теста.
3. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для раскатывания теста.
4. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для деления теста.
5. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для взбивания теста.
6. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация лампы для карамели.
7. Методы приготовления дрожжевого безопарного теста для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
8. Методы приготовления дрожжевого опарного теста для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
9. Методы приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.
10. Разделка, расстойка, отделка сформованных изделий, выпечка, охлаждение и отделка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
11. Свойства сырья и процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста.
12. Способы разрыхления теста.
13. Общие понятия, классификация и ассортимент бездрожжевого теста и изделий из него.
14. Технология приготовления бисквитного полуфабриката. Виды и причины брака.
15. Технология приготовления песочного полуфабриката. Виды и причины брака.
16. Технология приготовления слоеного полуфабриката. Виды и причины брака.
17. Технология приготовления заварного полуфабриката. Виды и причины брака.
18. Организация работы мучного цеха. Оборудование, инвентарь цеха, ТБ при работе.
19. Организация работы кондитерского цеха. Оборудование, инвентарь цеха, ТБ при работе.

20. Требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.
21. Виды основного и дополнительного сырья.
22. Виды и сорта муки. Правила хранения и транспортировки на предприятие.
23. Виды, сорта и свойства пшеничной муки.
24. Способы приготовления пшеничного теста.
25. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий.
26. Сорта и виды ржаной муки.
27. Приготовление ржанных заквасок.
28. Подготовка кондитерского сырья к производству.
29. Технология приготовления пряничного теста. Ассортимент изделий из пряничного полуфабриката.
30. Технология приготовления блинного и вафельного теста. Ассортимент изделий из блинного и вафельного полуфабрикатов.
31. Изделия пониженной калорийности.
32. Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности.
33. Технология приготовления сливочных кремов.
34. Технология приготовления масляных кремов.
35. Технология приготовления белковых кремов.
36. Технология приготовления заварных кремов.
37. Санитарный режим приготовления кремовых изделий.
38. Технология приготовления сахарного и инвертного сиропа.
39. Технология приготовления сахарного сиропа для пропитывания изделий (мочки).
40. Технология приготовления зефира и желе.
41. Технология приготовления помады и украшения из неё.
42. Разновидности помады. Секреты приготовления.
43. Технология приготовления мастики.
44. Технология приготовления карамельной массы.
45. Технология приготовления марципана.
46. Технология приготовления сахарных полуфабрикатов. Виды и причины брака.
47. Дать определение приготовлению теста, тесто?
48. К полуфабрикатам хлебопекарного производства относят...?
49. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении (микробиологические, спиртовое брожение, молочнокислое брожение).
50. Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба. Влияние компонентов рецептуры и процессы, протекающие при брожении теста.
51. Приготовление и применение заварок (осахаренные, высокосахаренные, неосахаренные, соленые).

52. Приготовление жидких дрожжей.
53. Режимы выпечки хлебобулочных изделий
54. Организация производства в пекарном отделении. Оборудование, инвентарь цеха, ТБ при работе.
55. Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при хранении.
56. Требования к качеству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
57. Виды упаковок.
58. Химический состав пшеничной и ржаной муки.
59. Дайте характеристику фруктово-ягодному сырью и полуфабрикатам. Расскажите об их применении в кондитерском производстве. Раскройте техническую характеристику оборудования для подготовки патоки, орехов, фруктово-ягодного и других видов сырья, применяемых в кондитерском производстве.
60. Раскройте технологическую схему производства хлебобулочных изделий. Охарактеризуйте назначение отдельных этапов их производства.

Форма вопроса «одиночный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых является правильным.

Форма вопроса «множественный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором нескольких вариантов ответа состоит из неполного утверждения с несколькими ключевыми элементами и множеством допустимых заключений, несколько из которых являются правильными.

Форма вопроса «установление правильной последовательности» - вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Форма вопроса «установление соответствия» - вопрос на установление соответствия состоит из нескольких групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1, но не более 1:4 (одному элементу первой группы соответствует от одного до четырех элементов второй группы). Внутри каждой группы все элементы однородные.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключающую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

III. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭТАПА

3.1 В ходе оценки заданий квалификационного экзамена используются эталоны ответов, на теоретическом этапе – решение тестового задания

3.2 Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	152 – 128	отлично

84 - 69	127 – 104	хорошо
68 - 53	103 - 81	удовлетворительно
Меньше 53 %	80 баллов и ниже	неудовлетворительно

К практической части профессионального экзамена допускаются соискатели, набравшие не менее 81 балла из 152 возможных баллов.

IV. ЗАДАНИЕ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЭТАПА

4.1.Типовое задание:

Итоговый междисциплинарный экзамен

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1 этап - теоретический

Вариант 1

1. Назовите основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Дайте характеристику прогрессивным способам хранения и транспортирования сырья. Раскройте техническую характеристику оборудования для перевозки, приема, хранения и транспортирования соли, дрожжей, жира и других видов сырья, применяемых в хлебопекарном производстве.
2. Перечислите и раскройте основные стадии производства макаронных изделий. Перечислите основное оборудование для производства макаронных изделий.
3. Дайте характеристику видам, сортам и химическому составу патоки. Расскажите о применении патоки в кондитерском производстве. Раскройте техническую характеристику оборудования для перевозки, приема, хранения и транспортирования патоки, орехов, фруктово-ягодного и других видов сырья, применяемых в кондитерском производстве.
4. Расскажите, как осуществляется отбор проб и подготовка проб к анализу.
5. Дайте характеристику организации (предприятия): цель деятельности, основные экономические характеристики (форма собственности, степень экономической свободы, форма деятельности, форма хозяйствования).

Итоговый междисциплинарный экзамен

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1 этап - теоретический

Вариант 2

1. Дайте характеристику процессам, протекающим при созревании теста. Перечислите марки тестомесильных машин периодического действия с подкатной дежой, раскройте их краткую техническую характеристику; перечислите типы устройств для освобождения дежей от теста и правила их применения.
2. Раскройте пищевую ценность и классификацию макаронных изделий. Назовите требования, предъявляемые к эксплуатации оборудования для производства макаронных изделий.

3. Дайте характеристику фруктово-ягодному сырью и полуфабрикатам. Расскажите об их применении в кондитерском производстве. Раскройте техническую характеристику оборудования для подготовки патоки, орехов, фруктово-ягодного и других видов сырья, применяемых в кондитерском производстве.
4. Расскажите методику определения влажности пшеничной муки ускоренным способом.
5. Охарактеризуйте организационно-правовые формы организаций (предприятий): хозяйственные товарищества, хозяйственные общества, производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия.

Итоговый междисциплинарный экзамен
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
1 этап - теоретический

Вариант 3

1. Проклассифицируйте способы приготовления пшеничного теста и сравните опарный и безопарный способы приготовления теста. Раскройте классификацию тестоприготовительных агрегатов; перечислите марки агрегатов для поточного приготовления теста, раскройте их техническую характеристику.
2. Охарактеризуйте особенности приготовления макаронного теста. Опишите работу шнекового макаронного пресса.
3. Назовите периодические способы приготовления карамельного сиропа и карамельной массы, режимы приготовления, требования к качеству. Перечислите оборудование для тепловой обработки сырья и полуфабрикатов периодического действия; раскройте техническую характеристику диссатора, универсального вакуум-аппарата, цилиндрической темперирующей машины, цилиндрического обжарочного аппарата.
4. Расскажите методику определения влажности теста экспрессным методом.
5. Расскажите о типах производства, их технико-экономической характеристике.

4.2.Максимальное время выполнения практического задания: 4,5 часа из них,

составление технологической карты 1 час

приготовление изделий 3 часа

подготовка и уборка рабочего места 30 мин

**V.РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ДЛЯ
ПРАКТИЧЕСКОГО ЭТАПА**

5.1 Техника безопасности и охрана труда

В ходе проведения экзамена необходимо руководствоваться следующими нормативными документами регламентирующими технику безопасности и требования к охране труда при проведении работ, соответствующих заданному виду деятельности, а также реальных условий работы экзаменуемых:

- Техника безопасности, включающие в себя инструкции по охране труда для обучающихся (экзаменуемых) и экспертов (экзаменаторов):

- Общие требования охраны труда
 - Требования охраны труда перед началом работы, включающие требования к подготовке инструмента и оборудования к работе
 - Требования охраны труда во время работы, включающие требования безопасности при использовании инструмента и оборудования
 - Требования охраны труда в аварийных ситуациях
 - Требования охраны труда по окончании работ
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 302н1 от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

5.2.Сдача экзамена не достигшими совершеннолетия лицами

Продолжительность рабочего времени обучающихся при выполнении заданий квалификационного экзамена должна соответствовать времени, отведенному учебным планом и не превышать продолжительность рабочего дня, установленного трудовым законодательством для соответствующих категорий работников.

Выполнение производственного (физического) труда для обучающихся в возрасте до 16 лет – не более 24 часов в неделю (4 часа в день); в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю (6 часов в день) при 6 дневной рабочей неделе.

5.3.Материально-техническое обеспечение экзамена

Место для проведения экзамена: учебные лаборатории, соответствующее требованиям СНиП к производственным помещениям.

Набор технических средств и расходных материалов для одного экзаменуемого представлен в Приложении Б, обеспечивающий полную организацию рабочего места в учебной лаборатории.

К выполнению заданий экзамена практико-ориентированного допускаются обучающиеся имеющие, комплект специальной одежды, в соответствии с санитарными требованиями:

Китель (поварская куртка) – белого цвета;

2 фартука: 1 – при работе корпоративного цвета (фиолетовый), 1 - при сервировке и подаче белого цвета;

Брюки – поварские корпоративного цвета (фиолетовый);

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой (кожа, кожзаменитель).

Запрещено использование экзаменуемым собственных технических средств, инструмента и других средств, позволяющих выполнять задания КЭ качественно более просто, значительно усложнять процесс или влиять на валидность его результата каким-либо способом.

5.4.Кадровое обеспечение оценочных мероприятий

5.4.1Состав экзаменационной комиссии формируется из 3-х человек:

№ п/п	Член экзаменационной комиссии	Требования к квалификации	Обязанности
1	Председатель экзаменационной комиссии, представитель из числа работодателей	Высшее образование по профилю специальности, осуществление соответствующего Профессиональному модулю вида профессиональной деятельности	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания
2	Преподаватель специальных дисциплин, осуществляющий ведение МДК в рамках данного ПМ	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н. Наличие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания
3	Мастер производственного обучения (руководитель практики), осуществляющий ведение практики по ПМ	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н. Наличие документов, подтверждающих получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций). Наличие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания

5.4.2 Общее руководство и контроль за ходом выполнения экзамена осуществляет мастер производственного обучения/руководитель практики), который:

- осуществляет общее организационно-методическое сопровождение подготовки КЭ, формирует план мероприятий по подготовке и проведению экзамена;
- обеспечивает оснащение площадки для проведения КЭ оборудованием, инструментами и материалами, в соответствии с требованиями к материально-техническому обеспечению экзамена;
- обеспечивает подготовку документации организации и проведения КЭ по обобщенной трудовой функции «Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента» Организация деятельности ЭК осуществляется председателем ЭК.

На время проведения экзамена назначается Технический эксперт (лаборант), отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

5.4.3 Члены экзаменационной комиссии при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности.

5.4.4 Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании профессионального стандарта (*Кондитер*, уровень квалификации – 4), характеристик компетенции 34 Поварское дело, определяемых техническим описанием. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), включая использование собственной формы оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную.

5.4.5 Результаты КЭ подводятся путем сложения итоговой оценки каждого из 3-х членов экзаменационной комиссии и выведении среднего балла, который в свою очередь переводится в оценку.

5.4.6 Решение ЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ЭК и членами ЭК. В протоколе записываются: итоговая оценка за КЭ и количество набранных баллов.

5.4.7 Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом Ворлдскиллс либо международной организацией «WorldSkills International», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по КЭ.

5.5. Организация и проведение экзамена

5.5.1 Выполнение заданий КЭ по обобщенной трудовой функции ОТФ.3.2 предполагает осуществляется в течении 1 рабочего дня и составляет 4,5 часа из них,

составление технологической карты 1 час

приготовление блюд 3 часа

подготовка и уборка рабочего места 30 мин

5.5.2 Для всех обучающихся (экзаменуемых) предусмотрен единый вариант выполнения заданий, который предоставляется каждому экзаменуемому в печатном виде

2.5.3 Во время проведения КЭ обеденный перерыв не предусмотрен. В случае возникновения внепланового технического перерыва, время на выполнения заданий увеличивается на его срок.

2.5.4 В случае возникновения несчастного случая или болезни экзаменуемого председателем ЭК незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц для оказания медицинской помощи. Далее принимается решение об отстранении экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения КЭ.

2.5.5 В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

2.5.6 Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в протоколе учета времени и нештатных ситуаций Приложение Б.

2.5.7 Участник, нарушивший правила поведения на экзамене и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Председателем ЭК и всеми членами ЭК. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

2.5.8 После повторного предупреждения участник удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Председателя ЭК и всех членов ЭК.

2.5.9 В процессе выполнения заданий экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение экзаменуемыми норм и правил ОТ и ТБ может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий.

6.2 Описание заданий экзамена

6.2.1 Практико-ориентированное задание сформировано в соответствии проверяемых декомпозиций умений и трудовых действий, представленных в пункте 1.3. и отражаются в протоколе проведения экзамена

6.4. 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:

Место для проведения экзамена: помещение, соответствующее требованиям СНиП к учебным помещениям или к предприятиям общественного питания.

Оборудование, посуда и инвентарь.

Сырье по инфраструктурному сырью.

2.1 Оценочных средств для теоретического этапа профессионального экзамена

Количество баллов _____

ЭКСПЕРТНЫЙ ЛИСТ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭТАПА

№ группы _____ Профессия специальность (код) _____

Ф.И.О. обучающегося _____

Выберите один правильный ответ

1. Основными видами сырья являются

- А) молочные продукты, фрукты, ягоды, орехи, вино, разрыхлители;
- Б) мука, сахар, сливочное масло (маргарин), яйца;
- В) мука, яйца, сахар, сливочное масло, разрыхлители, эссенции

P=1

Выберите один правильный ответ

2. Вспомогательными видами сырья являются

- А) молочные продукты, фрукты, ягоды, орехи, вино, разрыхлители;
- Б) мука, сахар, сливочное масло (маргарин), яйца;
- В) мука, яйца, сахар, сливочное масло, разрыхлители, эссенции

P=1

Выберите один правильный ответ

3. Оптимальная температура деятельности дрожжей

- А) 30-40°C
- Б) 50-60°C
- В) 40-50°C

P=1

Выберите один правильный ответ

4. Биологический способ разрыхления теста характерен для

- А) слоеного
- Б) дрожжевого теста
- В) песочного

P-1

Выберите один правильный ответ

5. Химический способ разрыхления теста характерен для

- А) слоеного
- Б) заварного теста
- В) песочного

P=1

Выберите один правильный ответ

6. Механический способ разрыхления теста характерен для

- А) бисквитного
- Б) дрожжевого теста
- В) песочного

P=1

Установите правильную последовательность

7. Приготовление дрожжевого безопарного теста

- А) разделка
- Б) брожение (обминка)
- В) подготовка сырья

- Г) замес теста
- Д) расстойка первая
- Е) формование
- Ж) расстойка вторая
- З) выпечка

P=8

Установите правильную последовательность

8. Приготовление дрожжевого теста опарным способом

- А) формование
- Б) брожение теста
- В) замес опары
- Г) разделка теста
- Д) брожение опары
- Е) замес теста
- Ж) расстойка теста
- З) выпечка

P=8

Установите правильную последовательность

9. Приготовление дрожжевого слоеного теста А) расстойка первая

- Б) формовка изделий
- В) брожение (обминка)
- Г) замес теста
- Д) слоение
- Е) выпечка
- Ж) расстойка вторая
- З) разделка

P=8

10. Установите соответствие

Сырьё	тесто
1) Мука, сахар-песок, масло сливочное или маргарин, меланж, вода или сметана, сода пищевая, кислота лимонная; 2) Мука, крахмал, сахар-песок, меланж, эссенция;	А) бисквит основной
	Б) заварное
	В) сдобное пресное
	Г) песочное
	Д) слоеное

P=4

11. Установите соответствие

Сырьё	тесто
1) Мука, масло сливочное, меланж, соль, вода 2) Мука, масло сливочное, меланж, соль, кислота лимонная, вода	А) бисквит основной
	Б) заварное
	В) сдобное пресное
	Г) песочное
	Д) слоеное

P=4

12. Установите соответствие

Сырьё	тесто
1) мука, масло сливочное, сахар-песок, меланж, аммоний, сода пищевая, соль, эссенция 2) мука, сахар-песок, масло сливочное (маргарин), меланж, вода или сметана, сода пищевая, кислота лимонная	А) бисквит основной
	Б) заварное
	В) сдобное пресное
	Г) песочное
	Д) слоеное

P=4

Выберите один правильный ответ

13. Дрожжевое тесто хранят при температуре от 2 до 6°C в течение

- А) 36

- Б) 24 часов
В) 9

P=1

Выберите один правильный ответ

14. Песочное тесто хранят при температуре от 2 до 6°C в течение

- А) 36
Б) 24 часов
В) 9

P=1

Выберите один правильный ответ

15. Слоеное тесто хранят при температуре от 2 до 6°C в течение

- А) 36
Б) 24 часов
В) 9

P=1

Выберите один правильный ответ

16. Чтобы приготовить жженку потребуется

- А) сахар-песок, вода;
Б) сахар-песок, коньяк, эссенция ромовая, вода;
В) сахар-песок, вода, кислота пищевая

P=3

Выберите один правильный ответ

17. Чтобы приготовить сироп инвертный потребуется

- А) сахар-песок, вода;
Б) сахар-песок, коньяк, эссенция ромовая, вода;
В) сахар-песок, вода, кислота пищевая

P=2

Выберите один правильный ответ

18. Чтобы приготовить сироп для промочки потребуется

- А) сахар-песок, вода;
Б) сахар-песок, коньяк, эссенция ромовая, вода;
В) сахар-песок, вода, кислота пищевая

P=4

19. Установите соответствие

набор продуктов	крем
1) масло сливочное, сахарная пудра, молоко сгущенное с сахаром, ванильная пудра, коньяк; 2) масло сливочное, сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, ванильная пудра, вода, коньяк	А) Шарлотт;
	Б) сливочный «Новый»;
	В) Гляссе;
	Г) «Праздничный»;
	Д) сливочный (основной)

P=4

20. Установите соответствие

набор продуктов	крем
1) масло сливочное, сахар-песок, молоко цельное, яйца, ванильная пудра, коньяк; 2) масло сливочное, сахар-песок, яйца, ванильная пудра, вода, коньяк	А) Шарлотт;
	Б) сливочный «Новый»;
	В) Гляссе;
	Г) «Праздничный»;
	Д) сливочный (основной)

P=4

21. Установите соответствие

набор продуктов	крем
1) масло сливочное, молоко сгущенное с сахаром, яичные желтки, какао-порошок, ванилин, вода 2) масло сливочное, сахар-песок, яйца, ванильная пудра,	А) Шарлотт;
	Б) сливочный «Новый»;
	В) Гляссе;

вода, коньяк	Г) «Пražский»;
	Д) сливочный (основной)

P=4

22. Установите соответствие

крем	краткая технология
1) «Пražский»	А) белки взбивают, добавляют лимонную кислоту, вливают горячий сахарно-агаровый сироп, взбивают, соединяют со сливочным маслом и сгущенным молоком с сахаром;
2) Заварной	Б) взбитые яйца соединяют с мукой, постепенно вливают молочно-сахарный сироп, уваривают до загустения;
	В) во взбитые яичные белки вливают массу из повидла, сахара, агара, продолжают взбивать;
	Г) желтки соединяют с водой, добавляют сгущенное молоко, проваривают до загустения, взбивают масло, добавляют какао-порошок

P=4

23. Установите соответствие

крем	краткая технология
1) Заварной	А) белки взбивают, добавляют лимонную кислоту, вливают горячий сахарно-агаровый сироп, взбивают, соединяют со сливочным маслом и сгущенным молоком с сахаром;
2) «Зефир»	Б) взбитые яйца соединяют с мукой, постепенно вливают молочно-сахарный сироп, уваривают до загустения;
	В) во взбитые яичные белки вливают массу из повидла, сахара, агара, продолжают взбивать;
	Г) желтки соединяют с водой, добавляют сгущенное молоко, проваривают до загустения, взбивают масло, добавляют какао-порошок

P=4

24. Установите соответствие

крем	краткая технология
«Зефир»	А) белки взбивают, добавляют лимонную кислоту, вливают горячий сахарно-агаровый сироп, взбивают, соединяют со сливочным маслом и сгущенным молоком с сахаром;
«Птичье молоко»	Б) взбитые яйца соединяют с мукой, постепенно вливают молочно-сахарный сироп, уваривают до загустения;
	В) во взбитые яичные белки вливают массу из повидла, сахара, агара, продолжают взбивать;
	Г) желтки соединяют с водой, добавляют сгущенное молоко, проваривают до загустения, взбивают масло, добавляют какао-порошок

P=4

Выберите один правильный ответ

25. На прослойку торта используют, (%)

- А) 5
- Б) 10
- В) 15 крема от общего количества.
- Г) 20
- Д) 25
- Е) 30

P=1

Выберите один правильный ответ

26. На грунтовку торта используют, (%)

- А) 5
- Б) 10
- В) 15 крема от общего количества.
- Г) 20

- Д) 25
Е) 30

P=1

Выберите один правильный ответ

27. На отделку торта используют, (%)

- А) 5
Б) 10
В) 15 крема от общего количества.
Г) 20
Д) 25
Е) 30

P=1

Выберите один правильный ответ

28. Кремы белковые используют для

- А) украшения изделий, склеивания и смазывания пластов, наполнения полостей изделий;
Б) украшения изделий, наполнения полостей изделий;
В) наполняют закрытые полости, склеивают пласты

P=2

Выберите один правильный ответ

29. Кремы сливочные используют для

- А) украшения изделий, склеивания и смазывания пластов, наполнения полостей изделий;
Б) украшения изделий, наполнения полостей изделий;
В) наполняют закрытые полости, склеивают пласты

P=4

Выберите один правильный ответ

30. Кремы заварные используют для

- А) украшения изделий, склеивания и смазывания пластов, наполнения полостей изделий;
Б) украшения изделий, наполнения полостей изделий;
В) наполняют закрытые полости, склеивают пласты

P=2

31. Установите соответствие

торты	краткое описание
1) Фирменные	А) вырабатывают по утвержденным рецептурам, могут иметь разнообразную форму, их масса колеблется от 150 гр. до 1,5 кг.
2) Литерные	Б) готовят массой не менее 1,5 кг. Со сложной художественной отделкой поверхности, боковые поверхности отделаны выпеченными и другими отделочными полуфабрикатами, кремом;
	В) изготавливают на конкретных предприятиях, по технологии кондитеров данного предприятия;
	Г) бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг., со сложной отделкой поверхности, боковые стороны отделаны бисквитной крошкой

P=4

32. Установите соответствие

торты	краткое описание
1) Фигурные	А) вырабатывают по утвержденным рецептурам, могут иметь разнообразную форму, их масса колеблется от 150 гр. до 1,5 кг.
2) Фирменные	Б) готовят массой не менее 1,5 кг. Со сложной художественной отделкой поверхности, боковые поверхности отделаны выпеченными и другими отделочными полуфабрикатами, кремом;
	В) изготавливают на конкретных предприятиях, по технологии кондитеров данного предприятия;
	Г) бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг., со сложной отделкой поверхности, боковые стороны отделаны бисквитной крошкой

P=4

33. Установите соответствие

торты	краткое описание
1) литературные	А) вырабатывают по утвержденным рецептурам, могут иметь разнообразную форму, их масса колеблется от 150 гр. до 1,5 кг
2) фигурные	Б) готовят массой не менее 1,5 кг. Со сложной художественной отделкой поверхности, боковые поверхности отделаны выпеченными и другими отделочными полуфабрикатами, кремом;
	В) изготавливают на конкретных предприятиях, по технологии кондитеров данного предприятия;
	Г) бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг., со сложной отделкой поверхности, боковые стороны отделаны бисквитной крошкой

P=4

Выберите один правильный ответ

34. Торты и пирожные со сливочным кремом хранят при температуре от 2 до 6°C в течение

- А) 72
Б) 36 часов
В) 6

P=1

Выберите один правильный ответ

35. Торты и пирожные с белковым кремом хранят при температуре от 2 до 6°C в течение

- А) 72
Б) 36 часов
В) 6

P=1

Выберите один правильный ответ

36. Торты и пирожные с заварным кремом хранят при температуре от 2 до 6°C в течение

- А) 72
Б) 36 часов
В) 6

P=1

Эксперт _____ / _____
подпись Ф.И.О.

Дата «__» _____ 20__ г.

2.2 Эталон ответов к оценочным средствам для теоретического этапа Профессионального экзамена

Номер вопроса по порядку	Ответы	Количество баллов (P=)
1	Б	1
2	А	1
3	А	1
4	Б	1
5	В	1
6	А	1
7	В Г Б А Д Е Ж З	8
8	В Д Е Б Ж Г А З	8
9	Г В Д А З Б Ж Е	8
10	1 В, 2 А	4
11	1 Б, 2 Д	4
12	1 Г, 2 В	4
13	А	1
14	В	1
15	Б	1

16	В	3
17	А	2
18	Б	4
19	1 Д, 2 Б	4
20	1 А, 2 В	4
21	1 Г, 2 В	4
22	1 Г, 2 Б	4
23	1 Б, 2 В	4
24	1В, 2А	4
25	Д	1
26	Д	1
27	Д	1
28	Б	2
29	А	4
30	В	2
31	1 В, 2 Г	4
32	1 Б, 2 В	4
33	1 Г, 2 Б	4
34	А	1
35	Б	1
36	В	1
Всего баллов		104

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	104 – 88	отлично
84 - 69	87 – 72	хорошо
68 - 53	71 - 55	удовлетворительно
Меньше 53 %	54 баллов и ниже	неудовлетворительно

К практической части профессионального экзамена допускаются соискатели, набравшие не менее 55 баллов из 104 возможных баллов.

2.3. Оценочные средства для практического этапа профессионального экзамена

ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Трудовые функции:

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.
- Приготовление, оформление и презентация десертов кондитерской и шоколадной продукции.

Типовое задание:

Составить пакет технологических карт на: бисквит «Прага» 1000г; крем «Пражский» 1000г; помадку шоколадную 1000г, фруктовую начинку 1000г; торт «Прага» 1500г.

Приготовить: *Бисквит «Прага», крем «Пражский», шоколадную помадку, фруктовую начинку, скомплектовать торт «Прага». Выход одного торта 1500г.*

Выбрать и подготовить необходимый инвентарь. Выбрать и подготовить необходимое оборудование. Подготовить рабочее место. Выполнить последовательный технологический процесс приготовления выпеченного полуфабриката, отделочных полуфабрикатов. Скомплектовать и оформить торт. Презентация торта. Убрать рабочее место.

Максимальное время выполнения практического задания: 5 часов из них,
составление технологической карты 1 час
приготовление торта «Прага» 3,5 часа

подготовка и уборка рабочего места 30 минут.

3. ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ

Количество баллов _____

ЭКСПЕРТНЫЙ ЛИСТ ПРАКТИЧЕСКОГО ЭТАПА

№ группы _____ Профессия специальность (код) _____

Ф.И.О. обучающегося _____

Этапы выполнения задания	Критерии оценки	Баллы		Примечания
		1 балл при правильном выполнении условий / или при наличии субкритерия	0 баллов невыполнение условий / или при отсутствии субкритерия	
Подготовка рабочего места				
Составление технологических и учетных документов. Работа с нормативными источниками	Составление технологической карты			
	Расчет необходимого сырья и продуктов			
	Подбор и проверка качества сырья и продуктов			
Внешний вид, санитарные нормы	Внешний вид (чистая форма одежды, головной убор полностью покрывать волосы, вторая обувь)			
	Отсутствие украшений, часов, посторонних предметов (булавок, оторванных пуговиц, расчесок)			
	Правильное мытье рук			
Подготовка рабочего места и необходимого инвентаря	Подготовка посуды, инструментов, инвентаря, согласно назначению			
	Подготовка, проверка механического оборудования			
	Подготовка и включение теплового оборудования			
ИТОГО	Максимально - 9 баллов			
Организация рабочего места в период выполнения технологических операций				

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Условия хранения сырья и продуктов			
	Товарное соседство сырья и продуктов			
	Разделение выполнения операций «грязных» от «чистых»			
	Мытье рук при переходе от одной операции к другой			
	Тщательное мытье инструментария и оборудования после операций			
	При смене операции проводить санитарную обработку рабочих поверхностей			
	Выполнение техники безопасности и охраны труда			
	Правильно использовать мусорных мешков (пищевые и непищевые отходы)			
ИТОГО	Максимально - 8 баллов			
Процесс выполнения производственных работ				
Приготовление выпеченного полуфабриката «Прага»	Подготовка сырья для приготовления теста			
	Приготовление теста			
	Выпечка полуфабриката			
	Подготовка бисквита к комплектации			
Приготовление крема «Прага»	Подготовка сырья для приготовления крема			
	Приготовление крема			
Приготовление глазури	Подготовка сырья для приготовления глазури			
	Приготовление глазури			
	Приготовление декора			
Комплектация торта	Склеивание пластов			
	Грунтовка торта			
	Отделка поверхности торта и боковых сторон шоколадной глазурью			
	Украшение торта шоколадным декором			
	Выход торта 1500 грамм			
ИТОГО	Максимально - 14 баллов			
Органолептическая оценка готового блюда				
Этапы	Критерии оценки	Баллы		

презентации		2 балла при правильном выполнении без замечаний	1 балл при незначительных замечаниях, при которых полуфабрикат может использоваться	0 баллов при значительных замечаниях, при которых полуфабрикат не может использоваться
Органолептическая оценка	Внешний вид торта			
	Внешний вид на разрезе			
	Консистенция бисквита			
	Консистенция крема			
	Консистенция глазури			
	Цвет шоколадный			
	Запах шоколадный			
	Вкус шоколадный			
ИТОГО	Максимально - 16 баллов			

Подготовка рабочего места - 9 баллов
Организация рабочего места в период выполнения технологических операций - 8 баллов
Процесс выполнения производственных работ – 14 балла
Органолептическая оценка готового блюда - 16 баллов
Максимальное количество – 47 баллов

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	47 – 40	отлично
84 - 69	39 – 33	хорошо
68 - 53	32 - 25	удовлетворительно
Меньше 53 %	24 балл и ниже	неудовлетворительно

Эксперт _____ / _____ Дата «__» _____ 20__ г.
подпись Ф.И.О.

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

- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе,
- приготовление, оформление и презентация десертов кондитерской и шоколадной продукции,
принимается при 25 баллах при возможных 47 баллах.

4. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ ПОРТФОЛИО

На основании представленного портфолио обучающийся допускается к квалификационному экзамену, демонстрируя уровень освоения общей компетенции «ОК03 Планировать и организовывать собственное профессиональное и личностное развитие» за определенный период обучения по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Типовое задание:

Соберите, оформите и представьте портфолио работ (результатов работ), отражающих выполнение трудовых функций профессиональной квалификации

Требования к структуре и оформлению портфолио:

1. Указывается перечень профессиональных конкурсов и мероприятий, в которых соискатель принимал участие в течение обучения 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
	Осенняя рапсодия	Творческий конкурс		Внутри техникума	Грамота за участие
	Авторское блюдо	Профессиональный конкурс		Внутри техникума	Диплом за 3 место
	Профессиональная олимпиада	Профессиональная олимпиада		Групповое, внутри колледжа, областное, российское	Диплом за 2 место
	Славим человека труда	Профессиональный конкурс			
		Обучающий семинар			Сертификат

***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 и в электронном виде в формате pdf.

5. ЗАКЛЮЧЕНИЕ О ПРИСВОЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	151 – 129	отлично
84 - 69	126 – 105	хорошо
68 - 53	104 - 80	удовлетворительно

Меньше 53 %	79 баллов и ниже	неудовлетворительно
-------------	------------------	---------------------

Примечание: если обучающийся на всех этапах экзамена квалификационного в сумме набрал от 105 до 151 баллов, то экзаменационная комиссия имеет право присвоить 4 квалификационный разряд.

В случае, если обучающийся на всех этапах экзамена квалификационного в сумме набрал от 80 до 104 баллов, то экзаменационная комиссия имеет право присвоить 3 квалификационный разряд.

6. ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ

Демонстрация трудовых действий 3.2.1. Т. Ф. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Демонстрация необходимых умений3.2.1. Т. Ф. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Критерии оценки	Баллы		Примечания
			1 балл при правильном выполнении условий/ или при наличии субкритерия	0 баллов невыполнение условий/или при отсутствии субкритерия	
ТФ. 3.2.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе					

ТД 3.2.1.1 Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	У 3.2.1.1 Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса	Показывает подбор и проверку качества сырья и продуктов			
		Рассчитывает необходимое сырьё и продуктов			
ТД 3.2.1.2 Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	У 3.2.1.2 Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале	Показывает подготовку ножей, согласно назначению			
		Показывает подготовку разделочных досок, согласно маркировкам			
		Показывает подготовку кухонного инвентаря, согласно назначению			
		Показывает подготовку, проверку механического оборудования			
		Показывает подготовку, и включение теплового оборудования			
		Показывает удобное и устойчивое размещение запасов и приспособлений в соответствии с последовательностью их использования			
		проверка внешним осмотром;			
ТД 3.2.1.3 Составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 3.2.1.3 Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения	Показывает точность и соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах для приготовления рулета куриного с начинкой, первого гарнира, второго гарнира овощной, соуса на тарелке и в соуснике;			
ТД 3.2.1.4 Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий		Показывает соответствие оформления заявки, товарных отчетов на продукты действующим правилам на рулет куриный с начинкой, первый гарнир, второй гарнир овощной, соус на тарелке и в соуснике;			
ТД 3.2.2.17 Контроль хранения и расхода продуктов на производстве		Оценивает качества выбранного сырья			

ТД 3.2.1.5 Контроль выполнения помощником повара заданий	У 3.2.1.4 Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Осуществляет контроль засоблюдением требований к внешнему виду (чистая форма одежды, головной убор полностью покрывать волосы, вторая обувь)			
		Осуществляет контроль правильного выбора дезинфицирующих и моющих средств.			
		Осуществляет контроль за разделением выполнения операций «грязных» от «чистых»			
		Осуществляет контроль отсутствия украшений, часов, посторонних предметов (булавок, оторванных пуговиц, расчесок)			
ТД 3.2.1.6 Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	У 3.2.1.5 Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента	Осуществляет контроль за обработкой и разделкой птицы			
		Осуществляет контроль за мытьем, очисткой овощей			
		Осуществляет контроль за подготовкой и обработкой крупы			
		Осуществляет контроль за подготовкой мяса птицы для рулета			
		Осуществляет контроль за соблюдением норм отходов при обработке сырья			
3.2.2 Т.Ф. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	У 3.2.2.7 Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия	Составляет технологическую карту рулета куриного с начинкой, первого гарнира, второго гарнира овощной, соуса на тарелке и в соуснике;			
ТД 3.2.2.1 Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий		Демонстрирует умение рассчитывать сырьё и продукты для изготовления рулета куриного с начинкой, первого гарнира, второго гарнира овощной, соуса на			

		тарелке и в соуснике;			
ТД 3.2.2.2 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	У 3.2.2.2 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Выдерживает температуру сырого сырья (птицы) в процессе переработки не выше 15°C			
		Выдерживает время пребывания размороженной птицы вне холодильника не более 40 минут			
		Выдерживает правила хранения очищенных овощей			
		Демонстрирует правильную подготовку мяса птицы для рулета			
		Демонстрирует правильное приготовление начинки для рулета			
ТД 3.2.2.3 Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	У 3.2.2.5 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления	Показывает удаление излишней горечи из отдельных видов овощей, как предотвратить потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.;			
		Определяет выбор, применение, комбинирование различных методов обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.			
		Показывает выбор, применение различных методов дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов			
ТД 3.2.2.4 Нарезка и формовка овощей и фруктов		Показывает выбор, применение различных методов дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов			
		Показывает приемы мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.			
ТД 3.2.2.5 Приготовление и оформление канапе и легких закусок	У 3.2.2.1 Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим	Демонстрирует проверку качества сырья (органолептическим способом оценивать качество			

разнообразного ассортимента ТД 3.2.2.6 Приготовление и оформление холодных и горячих закусок ТД 3.2.2.7 Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд ТД 3.2.2.8 Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов ТД 3.2.2.9 Приготовление и оформление горячих и холодных соусов ТД 3.2.2.10 Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов ТД 3.2.2.11 Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных ТД 3.2.2.12 Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи ТД 3.2.2.13 Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий ТД 3.2.2.14 Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента ТД 3.2.2.15 Приготовление	картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь	продуктов) для рулета куриного с начинкой, первого гарнира, второго гарнира овощной, соуса на тарелке и в соуснике;			
		Демонстрирует отмеривание и отвешивание сырья для приготовления рулета куриного с начинкой, первого гарнира, второго гарнира овощной, соуса на тарелке и в соуснике;			
		Демонстрирует подготовку сырья (просеивание, протирание и др.)			
		Демонстрирует соблюдение последовательности технологии приготовления рулета куриного с начинкой, первого гарнира, второго гарнира овощной, соуса на тарелке и в соуснике;			
		Демонстрирует рациональное распределение рабочего времени			
		Демонстрирует соблюдение в процессе работы правил охраны труда техники безопасности			
		Демонстрирует соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены			
	У 3.2.2.2 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий	Объясняет выбор, подготовку ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;			
		Объясняет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;			
		Объясняет использование региональных продуктов для приготовления отделочных			

ие и оформление холодных и горячих десертов ТД 3.2.2.16 Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд	У 3.2.2.3 Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения	полуфабрикатов			
		Объясняет выбор, применение комбинированных различных методов приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов;			
		Демонстрирует правильный подбор посуды и приборов для подачи рулета куриного с начинкой, первого гарнира, второго гарнира овощной, соуса на тарелке и в соуснике;			
		Демонстрирует соблюдение правил порционирования рулета куриного с начинкой, первого гарнира, второго гарнира овощной, соуса на тарелке и в соуснике;			
		Демонстрирует соответствие выхода блюд			
		Демонстрирует соблюдение температура подачи блюд			
		Демонстрирует оформление блюда с элементами новизны			
ТД 3.2.2.18 Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	У 3.2.2.5 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления	Соблюдает температурный и временной режим процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий			
		Определяет степень готовности блюд, напитков и кулинарных изделий			
		Показывает способ доведения блюд, напитков и кулинарных изделий до вкуса, до определенной консистенции			
		Поясняет взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом норм взаимозаменяемости			
ТД 3.2.2.19 Контроль	У 3.2.2.6 Оценивать	Проверяет качество готовых блюд,			

безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	напитков и кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Определяет хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом требований безопасности, соблюдением режимов хранения.			
ТД 3.2.2.20 Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	У 3.2.2.8 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий У 3.2.2.4 Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу	Демонстрирует визуальный контакт с потребителем.			
		Демонстрирует владение профессиональной терминологией			
		Отвечает на дополнительные вопросы по консультированию потребителей, оказанию им в помощи в выборе блюд, напитков и кулинарных изделий			
		Демонстрирует способы разрешения проблем в рамках своей компетенции			
	У 3.2.2.9 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия	Объясняет правила составления портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия			
Этапы презентации готового изделия	Показатели оценки	2 балла при соответствии ниже приведенным критериям без замечаний			
1	Внешний вид	Внешний вид рулета соответствует внешним характеристикам изделий данного вида имеет гладкую плотную поверхность аппетитный вид			
		Внешний вид крупяного гарнира внешним характеристикам изделий данного вида необрушенных зерен, посторонних примесей, комков нет.			
		Внешний вид овощного			

		гарнира:качество очистки овощей и картофеля хорошее, тщательное удаление темных, правильная и аккуратная нарезка			
		Внешний вид соуса и его жидкой части однородный			
2	Консистенция	Консистенция рулета – мягкая, сочная.			
		Консистенция овощного гарнира: разварившихся и потерявших форму кусочков нет			
		Консистенция крупяного гарнира: хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга.			
		Консистенция соуса однородная без комочков, гладкая, входящие в него включения овощей и приправ имеют правильную форму.			
3	Цвет	Цвет рулета свойственный птицы – белый, начинка соответствует цвету используемых ингредиентов. Цвет на разрезе мясной части - белый, что говорит о готовности продукта, и свежести полуфабриката.			
		Цвет соуса однородный ровный, отражает цвет, входящих в его состав ингредиентов			
		Цвет крупяного гарнира соответствует цвету крупы из которого изготовлен гарнир после тепловой обработки			
		Цвет овощного гарнира соответствует цвету входящих в него овощей			
4	Запах. Вкус	Запах и вкус рулета свойственные курице, вкусу используемых ингредиентов, в меру соленый.			
		Запах и вкус крупяного гарнира соответствует вкусу			

		крупы, в меру солёный			
		Запах и вкус овощного гарнира соответствует вкусу, входящих в него овощей, в меру присутствует вкус приправ			
		Запах и вкусоуспокаивающий, и имеет аромат основных компонентов и приправ.			

Процесс выполнения производственных работ - 59 балла
Органолептическая оценка готового блюда - 32 баллов
Максимальное количество – 91 балл

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Оценка
100 - 85	отлично
84 - 69	хорошо
68 - 53	удовлетворительно
Меньше 53 %	неудовлетворительно

Эксперт _____ / _____
подпись Ф.И.О.

Дата «__» _____ 20__ г.

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 48 при возможных 91 баллах.

4. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ ПОРТФОЛИО

На основании представленного портфолио обучающийся допускается к квалификационному экзамену, демонстрируя уровень освоения общей компетенции «ОК03 Планировать и организовывать собственное профессиональное и личностное развитие» за определенный период обучения

Типовое задание:

Соберите, оформите и представьте портфолио работ (результатов работ), отражающих выполнение трудовых функций профессиональной квалификации «Пекарь».

Требования к структуре и оформлению портфолио:

2. Указывается перечень профессиональных конкурсов и мероприятий, в которых соискатель принимал участие в течение обучения 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
	Осенняя рапсодия	Творческий конкурс		Внутри техникума	Грамота за участие
	Авторское блюдо	Профессиональный конкурс		Внутри техникума	Диплом за 3 место
	Профессиональная	Профессиональная		Групповое,	Диплом за 2

	олимпиада	олимпиада		внутри техникума, областное, российское	место
	Славим человека труда	Профессиональный конкурс			
	Конкурс молодые профессионалы	WSR	Участник, волонтер, победитель		Сертификат участника
		Обучающий семинар			Сертификат

***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.

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

4. Портфолио предоставляется в виде сброшюрованного документа в печатном виде и в электронном виде в формате pdf.

5. ЗАКЛЮЧЕНИЕ О ПРИСВОЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Оценка
100 - 85	отлично
84 - 69	хорошо
68 - 53	удовлетворительно
Меньше 53 %	неудовлетворительно

Примечание: если обучающийся на всех этапах экзамена квалификационного в сумме набрал от 121 до 243 баллов, то экзаменационная комиссия имеет право присвоить 4 квалификационный разряд.