

«СОГЛАСОВАНО»

«УТВЕРЖДАЮ»

Исполнительный директор
Торгово-промышленной палаты
Самарской области



М.В.Мамонов/

« 30 »

20 15 г.

И.о.директора
ЦПО Самарской области



О.В.Жолобова/

« 01 »

20 15 г.

Комплект оценочных средств
для оценки итоговых образовательных результатов
по профессиональному модулю
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Самара

Разработчики:

ГБОУ СПО «СТЭК», преподаватель Л.В. Панова

ГБОУ СПО «СТЭК», преподаватель Ю.С. Большакова

ЦПО Самарской области, начальник отдела Л.Н. Ельцова

ЦПО Самарской области, методист Р.А. Хамитова

Акт согласования комплекта оценочных средств для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий от «30»

10 2015 г. № 12

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Паспорт комплекта оценочных средств	6
3. Экзаменационный пакет кандидата:	15
Проектное задание №1	15
Практическое задание №1, №2, №3, №4	24
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	36
4. Пакет эксперта – экзаменатора:	37
Инструментарий оценки проектного задания №1	38
Инструментарий оценки практического задания №1, №2, №3, №4	50
Эталон заполнения бракеражного журнала	60
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности	63
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	64
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	68

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** являются:

федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от от «22» апреля 2014 № 384;

программа профессионального модуля **ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Положение о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения, утвержденное приказом министерства образования и науки Самарской области от 16.07.2014 г. № 229-од;

Положение о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения (далее – Положение о промежуточной аттестации), утвержденное приказом по Государственному автономному образовательному учреждению среднего профессионального образования Новокуйбышевский государственный гуманитарно-технологический колледж от «04» апреля 2014 г. № 89.

Комплект оценочных средств содержит:

- Паспорт комплекта оценочных средств.
- Экзаменационный пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.

В Экзаменационный пакет кандидата входят:

1. Проектное задание №1:

- задание;
- условия подготовки и защиты проектного задания.

2. Практическое задание №1, №2, №3, №4:

- задание;
- условия выполнения практических заданий (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация);
- приложения.

3. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

В Пакет эксперта-экзаменатора входят:

1. Проектное задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата).
2. Инструментарий оценки проектного задания №1.
3. Практическое задание №1, №2, №3, №4 (из Экзаменационного пакета кандидата).
4. Инструментарий оценки практического задания №1, №2, №3, №4.
5. Эталон заполнения бракеражного журнала.
6. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».
7. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций.
8. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной кандидатом деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** проводится экзамен (квалификационный экзамен).

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК и освоение кандидатом ВПД, – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол квалификационного экзамена и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационно-квалификационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

Заданные требования – требования, заданные в рамках конкретного практического задания (технологическая карта, задачная формулировка).

Установленные требования – требования, установленные нормативно-регламентирующими документами (Сборники рецептур, ГОСТы, ОСТы, СанПиНы и т.п.).

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид профессиональной деятельности

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

2.3. Итоговые образовательные результаты по ПМ, предъявляемые к оценке, показатели, критерии и инструменты их оценки

Предмет(ы) оценивания		Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	СК 4.1.1. Организовывать процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба)	Показатель 1. Основные характеристики разработанного ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	1.1. Полнота разработанного ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба соответствует заданным требованиям. 1.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание №1
			Показатель 2. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.	2.1. Область применения прописана 2.2. Требования к сырью прописаны 2.3. Расчет рецептуры произведен с учетом массовой доли сухих веществ и базисной влажности муки 2.4. Технологический процесс прописан 2.5. Требования к оформлению, реализации и хранению изделия прописаны 2.6. Показатели качества продукции прописаны 2.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	

				2.8. Технология приготовления изделия прописана последовательно	
			Показатель 3. Параметры расчета пищевой ценности изделия	3.1. Обоснование расчета пищевой ценности изделия представлено в полном объеме. 3.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав изделия рассчитано. 3.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе изделия рассчитано 3.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. 3.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового изделия рассчитаны.	
СК 4.1.2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Продукт деятельности (приготовленное сдобное хлебобулочное изделие).	Показатель 4. Характеристики приготовленных сдобных хлебобулочных изделий.	Показатель 5. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий	4.1. Вес готового изделия соответствует заданному значению. 4.2. Внешний вид изделия соответствует заданным требованиям 4.3. Цвет изделия соответствует заданным требованиям. 4.4. Запах изделия соответствует заданным требованиям. 4.5. Вкус изделия соответствует заданным требованиям. 4.6. Консистенция изделия соответствует заданным требованиям.	Практическое задание №1
				5.1. Последовательность выполнения технологии приготовления изделия соответствует установленным требованиям. 5.2. Время приготовления изделия соответствует заданному значению.	
				6.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. 6.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	

				6.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
		Продукт деятельности (заполненный документ по бракеражу).	Показатель 7. Параметры качества готового изделия.	7.1 Разделы заполнены в полном объеме. 7.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 7.3. Бракеражная оценка, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям.	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	СК 4.2.1. Организовывать приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов).	Показатель 8. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	8.1. Полнота разработанного ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов соответствует заданным требованиям. 8.2. Содержание разработанного ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание №1
			Показатель 9. Характеристики структуры и содержания разработанной нормативно - технологической документации.	9.1. Область применения прописана 9.2. Требования к сырью прописаны 9.3. Расчет рецептуры произведен с учетом массовой доли сухих веществ и базисной влажности муки 9.4. Технологический процесс прописан 9.5. Требования к оформлению, реализации и хранению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов прописаны 9.6. Показатели качества продукции прописаны 9.7. Пищевая и энергетическая ценность сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов рассчитана 9.8. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов прописана последовательно	

			Показатель 10. Параметры расчета пищевой ценности изделия.	10.1. Обоснование расчета пищевой ценности изделия представлено в полном объеме. 10.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав изделия рассчитано. 10.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе изделия рассчитано 10.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. 10.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового изделия рассчитаны.		
СК 4.2.2 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Продукт деятельности (приготовленные сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты).		Показатель 11. Характеристика готового сложного мучного кондитерского изделия и праздничных тортов	11.1. Вес готового изделия соответствует заданному значению. 11.2. Внешний вид изделия соответствует заданным требованиям 11.3. Цвет изделия соответствует заданным требованиям. 11.4. Запах изделия соответствует заданным требованиям. 11.5. Вкус изделия соответствует заданным требованиям. 11.6. Консистенция изделия соответствует заданным требованиям.	Практическое задание № 2	
		Процесс деятельности (процесс приготовления мучного кондитерского изделия и праздничных тортов).		Показатель 12. Технология приготовления сложного мучного кондитерского изделия и праздничных тортов.		12.1. Последовательность технологии приготовления сложного мучного кондитерского изделия и праздничных тортов соответствует установленным требованиям. 12.2. Время приготовления сложного мучного кондитерского изделия и праздничных тортов соответствует заданному значению.
				Показатель 13. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложного		13.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. 13.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.

			мучного кондитерского изделия и праздничных тортов.	13.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
		Продукт деятельности (заполненный документ по бракеражу)	Показатель 14. Параметры качества готового изделия	14.1 Разделы заполнены в полном объеме. 14.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 14.3. Бракеражная оценка блюда, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	СК 4.3.1 Организовывать приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно – технологической документации для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий).	Показатель 15. Основные характеристики разработанного ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.	15.1. Полнота разработанного ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий соответствует заданным требованиям. 15.2. Содержание разработанного ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание №1
			Показатель 16. Характеристики структуры и содержания разработанной нормативно - технологической документации.	16.1. Область применения прописана 16.2. Требования к сырью прописаны 16.3. Расчет рецептуры произведен с учетом массовой доли сухих веществ и базисной влажности муки 16.4. Технологический процесс прописан 16.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны 16.6. Показатели качества продукции прописаны 16.7. Пищевая ценность продукта рассчитана 16.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	

			Показатель 17. Параметры расчета пищевой ценности изделий.	17.1. Обоснование расчета пищевой ценности изделия представлено в полном объеме. 17.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав изделия рассчитано. 17.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе изделия рассчитано 17.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. 17.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового изделия рассчитаны.	
СК 4.3.2 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Продукт деятельности (приготовленные мелкоштучные кондитерские изделия)		Показатель 18. Характеристика приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий	18.1. Вес готового изделия соответствует заданному значению. 18.2. Внешний вид изделия соответствует заданным требованиям 18.3. Цвет изделия соответствует заданным требованиям. 18.4. Запах изделия соответствует заданным требованиям. 18.5. Вкус изделия соответствует заданным требованиям. 18.6. Консистенция изделия соответствует заданным требованиям.	Практическое задание №3
			Показатель 19. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	19.1. Последовательность выполнения технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий соответствует установленным требованиям. 19.2. Время выполнения технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий соответствует заданному значению.	
			Показатель 20. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении	20.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. 20.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	

			мелкоштучных кондитерских изделий.	20.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены	
		Продукт деятельности (заполненный документ по бракеражу)	Показатель 21. Параметры качества готовых изделий	21.1 Разделы заполнены в полном объеме. 21.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 21.3. Бракеражная оценка блюда, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	СК 4.4.1 Организовывать приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно – технологической документации для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Показатель 22. Основные характеристики разработанного ассортимента отделочных полуфабрикатов	22.1. Полнота разработанного ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 22.2. Содержание разработанного ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание №1
			Показатель 23. Характеристики структуры и содержания разработанной нормативно - технологической документации.	23.1. Область применения прописана 23.2. Требования к сырью прописаны 23.3. Расчет рецептуры произведен с учетом массовой доли сухих веществ 23.4. Технологический процесс прописан 23.5. Требования к хранению и использованию отделочного полуфабриката прописаны 23.6. Показатели качества отделочного полуфабриката прописаны 23.7. Пищевая ценность отделочного полуфабриката рассчитана 23.8. Технология приготовления отделочного полуфабриката прописана последовательно	

			Показатель 24. Параметры расчета пищевой ценности отделочного полуфабриката.	24.1. Обоснование расчета пищевой ценности отделочных полуфабрикатов представлено в полном объеме. 24.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав отделочного полуфабриката рассчитано. 24.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе отделочных полуфабрикатов рассчитано 24.4. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового отделочного полуфабриката рассчитаны.	
СК 4.4.2 Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.	Продукт деятельности (приготовленные сложные отделочные полуфабрикаты, использование их в оформлении).		Показатель 25. Характеристика приготовленных сложных отделочных полуфабрикатов	25.1. Внешний вид сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям 25.2. Цвет сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 25.3. Запах сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 25.4. Вкус сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 25.5. Консистенция сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.	Практическое задание №4
		Процесс деятельности (технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов).	Показатель 26. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	26.1. Последовательность выполнения технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствует установленным требованиям. 26.2. Время выполнения технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданному значению.	
			Показатель 27. Соблюдение правил	27.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.	

			охраны труда при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.	27.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. 27.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены	
		Продукт деятельности (заполненный документ по бракеражу)	Показатель 28. Параметры качества готовых сложных отделочных полуфабрикатов	28.1 Разделы заполнены в полном объеме. 28.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 28.3. Бракеражная оценка, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям	

2.4. Требования к кадровому обеспечению процедур оценивания

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Ассистент	Заведующий лабораторией «Кулинария»

3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА

ПРОЕКТНОЕ ЗАДАНИЕ №1

Задание для оценки сформированности ПК

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (СК 4.1.1. Организовывать приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба).

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (СК 4.2.1. Организовывать приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов).

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (СК 4.3.1. Организовывать приготовление мелкоштучных кондитерских изделий).

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (СК 4.4.1. Организовывать приготовление сложных отделочных полуфабрикатов).

Задание:

Вам работаете техником - технологом на вновь открывающемся предприятии общественного питания.

1. Разработайте ассортимент:
 - сложных хлебобулочных изделий;
 - сложных мучных кондитерских изделий;
 - мелкоштучных кондитерских изделий;
 - сложных отделочных полуфабрикатов.
2. Составьте нормативно-технологическую документацию на выбранные изделия из разработанного Вами ассортимента.
3. Обоснуйте выход изделий в готовом виде.

Условия подготовки и защиты проектного задания:

Тема проектного задания:

Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и составление нормативно-технологической документации.

Цель проекта:

Разработать ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и составить нормативно-технологическую документацию, представить на экспертизу и обсуждение в процедуре публичной защиты проекта для каждого ПК.

Требования к результатам выполнения проекта:

1. Разработан ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Составлена нормативно-технологическая документация.

3. Обоснован выход блюд в готовом виде.

Требования к структуре и оформлению проекта:

Нормативно-технологическая документация представляется на бумажном носителе. Оформление производится в соответствии с требованием ГОСТ -7.32-2001 «Общие требования к текстовым документам» материалы должны быть набраны *на компьютере* и распечатаны на принтере через 1,5 интервала, с полями слева – 35 мм, справа - не менее 8 мм, сверху – 20 мм, снизу – 19 мм, с размером символов не менее 2,5 мм, (12 пунктов) шрифт Times New Roman. Работа печатается на листах бумаги стандартного формата (А4, 210 мм x 297 мм) на одной стороне листа.

Титульный лист - первый лист проектного задания оформляется на листе формата А4 (210x297)

Реквизиты титульного листа содержат:

- полное наименование учебной организации;
- вид документа (проектное задание);
- наименование темы проектного задания;
- инициалы, фамилия студента, курс;
- инициалы, фамилия руководителя;
- названия города, год

Проектное задание предусматривает процедуру защиты в виде презентации.

Требования к месту выполнения проектного задания (при необходимости):

1. Проектное задание выдается студенту перед выходом на учебную практику и выполняется в течение времени, отведенного на учебную и производственную практики в соответствии с графиком учебного процесса образовательной организации.

Расходные материалы в расчете на одного кандидата (при необходимости):

1. Бумага формата А4 (не более 10 листов)
2. Бланки нормативной документации (Приложение 1,2)
 - технико-технологическая карта - 4 экз.
 - акт отработки блюда - 4 экз.

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата (при необходимости):

1. Мультимедийный проектор
2. Флеш-карта или компакт-диск

Нормативно-справочная документация:

1. Учебник «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» 2014 г. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В.
2. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий

3. Учебное пособие «О разработке технической документации на продукцию общественного питания» 1998-2008 г. Николаева Л.И.; Фролова Г.Ф.; Гращенков Д.В.

Требования к процессу защиты проектного задания:

1. Защита проекта производится на квалификационном экзамене по профессиональному модулю в присутствии аттестационно - квалификационной комиссии.
2. К процедуре защиты кандидат готовит устное выступление (компьютерную презентацию) протяженностью 5-7 мин. Устное выступление должно включать: основные результаты выполненного проекта, перспективы его практического применения и дальнейшего развития. На защите происходит обсуждение дискуссионных вопросов проекта. Кандидат отвечает на вновь заданные вопросы по проекту. В заключении студент дает ответ на замечания, указанные в рецензии.

Требования к презентации

При подготовке проектного задания к защите студент может подготовить компьютерную презентацию с помощью соответствующей системы MS Power Point.

Создание презентации предусматривает несколько этапов:

1. *Оформление титульного слайда.*
2. *Оформления слайда - содержания.* Этот слайд должен содержать план доклада, причем каждый пункт плана это гиперссылка на какой слайд по данной теме.
3. *Оформление последовательности слайдов.* Последовательность слайдов, раскрывающих какую - либо тему, должна иметь:
 - меню - содержание по данной теме;
 - средства навигации, которые включают кнопки листания вперед – назад и кнопку возврата на главное меню;
 - гиперссылки.
4. *Текстовый материал* на слайде следует подавать порционно, в той последовательности, в какой предусмотрено сценарием.
5. *Оформление слайда с психологической точки зрения* должно быть таким, чтобы не перегружать аудиторию избытком звука, анимационных эффектов и чрезмерной яркостью и многообразием цветовой гаммы.

Норма времени на одного кандидата:

Время на выполнение проектного задания (проекта):

1. Количество дней на выполнение проектного задания соответствует времени отведенного на прохождение учебной и производственной практик на основании утвержденного учебного плана образовательной организации.

Время на защиту проекта:

1. Презентация проекта 5-7 мин.

2. Ответы на вопросы 2-3 мин
3. Обсуждение результатов проекта 2-3 мин

Приложения:

Приложение 1. Акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления (бланк для заполнения).

Приложение 2. Техничко-технологическая карта (бланк для заполнения).

Приложение 3. Таблица бракеражного журнала (бланк для заполнения).

Утверждаю:

Директор _____

подпись ФИО
« » 20 г.

АКТ

Отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления

Наименование предприятия _____

Дата проведения работ _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование продуктов и показателей	Масса нетто продуктов по рецептуре	Данные отработки на небольших партиях, г			Средние данные, г	Принятая рецептура, г
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		

Масса набора продуктов - _____ г.

Масса полуфабрикатов - _____ г.

Масса готового блюда (изделия) – _____ г.

Потери при тепловой обработке, % - _____ % .

Описание технологического процесса:

Разработчик

подпись

ФИО

Приложение 2

Утверждаю:

« _____ » 20__ г.
Директор ГБОУ СПО « _____ »

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда(изделия):Область применения:Перечень сырья:Требования к качествусырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий,	
		в натуре	в сухих веществах

Технология приготовления

Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

Органолептические показатели

Внешний вид: _____

Цвет: _____

Вкус: _____

Запах: _____

Консистенция: _____

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Техник - технолог _____
Подпись

_____ Ф.И.О.

Ответственный исполнитель _____
Подпись

_____ Ф.И.О.

Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
				<u>Общая оценка блюду</u>					
				<u>Общая оценка блюду</u>					

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1, № 2, № 3 № 4**Практические задания № 1 для оценки сформированности**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (СК 4.1.2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба).

Практические задания № 2 для оценки сформированности

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (СК 4.2.2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов).

Практические задания № 3 для оценки сформированности

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (СК 4.3.2. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий).

Практические задания № 4 для оценки сформированности

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (СК 4.4.2. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении).

Задание:

Вы работаете поваром (кондитером) в кондитерском цехе. Вам необходимо приготовить и подать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия в соответствии с нормативно – технологической документацией:

1. Сдоба «Обыкновенная» 10 штук массой 50 гр. каждая (9 шт - для подачи экспертам - экзаменаторам, 1 шт - для проведения бракеража кандидатом) (Практическое задание № 1).
2. Пирожное «Корзиночка с белковым кремом» 10 штук массой 45 гр. каждая (250 г - для подачи экспертам - экзаменаторам, 250 г - для проведения бракеража кандидатом) (Практическое задание № 2).
3. Печенье «Звездочка» 300 гр. (250 г - для подачи экспертам - экзаменаторам, 50 г - для проведения бракеража кандидатом) (Практическое задание № 3).
Проведите бракераж готовых блюд и заполните таблицу бракеражного журнала.

Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Практическое задание № 1

Мука пшеничная 1 сорт	кг	0,375
Сахар - песок	кг	0,037
Масло сливочное	кг	0,026
Меланж для смазки	кг	0,013
Соль	кг	0,006
Дрожжи прессованные	кг	0,0056

Практическое задание № 2

Мука пшеничная высший сорт	кг.	0,095
Сахар – песок	кг.	0,103
Меланж	кг.	0,012
Масло сливочное	кг.	0,089
Белки яичные	кг.	0,035
Пудра ванильная	кг.	0,003
Пудра рафинадная	кг.	0,023
Коньяк	кг.	0,0001
Молоко цельное сгущенное с сахаром	кг.	0,015
Эссенция	кг.	0,0004
Пищевой разрыхлитель	кг.	0,001
Соль	кг.	0,001
Начинка фруктовая	кг.	0,096
Фрукты (цукаты)	кг.	0,021

Практическое задание № 3

Мука пшеничная в/с	кг.	0,24
Сахарная пудра	кг.	0,14
Меланж	кг.	0,072
Масло сливочное	кг.	0,0965
Молоко	кг.	0,048
Пудра ванильная	кг.	0,0012
Фрукты (цукаты)	кг.	0,053
Пищевой разрыхлитель	кг.	0,001

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Для всех практических заданий	1. Холодильник бытовой « Мир»	шт.	1
	2. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4	шт.	1
	3. Мешок для мусора	шт.	1

	4. Электроплита	шт.	1
	5. Пекарский шкаф	шт.	1
	6. «Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания» А.С. Ратушный, Москва «Экономика», 1986 год	шт.	1
	7. Сито	шт.	1
	8. Термометр электронный	шт.	1
	9. Разделочная доска «ТЕСТО»	шт.	1
	10. Кисточка силиконовая	шт.	2
	11. Противень	шт.	3
	12. Скалка	шт.	1
	13. Нож «ТЕСТО»	шт.	1
	14. Емкость для мытья яиц	шт.	1
	15. Волосьяная щетка	шт.	1
	16. Раствор хлорной извести 2 %	шт.	1
	17. Раствор пищевой соды 2 %	шт.	1
Практическое задание № 1	18. . Емкость для просеивания муки и замеса теста с крышкой (ткань)	шт.	2
	19. . Емкость для нагрева воды (электрочайник)	шт.	1
	20. Тарелки вспомогательные	шт.	6
	21. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт.	по одной единице
	22. Ковш	шт.	1
Практическое задание № 2	23. Емкость для растирания масла	шт.	
	24. Емкость для просеивания муки и замеса теста	шт.	2
	25. Тарелки вспомогательные	шт.	14
	26. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт.	по одной единице
	27. Емкость для желтков	шт.	1
	28. Емкость для приготовления сиропа	шт.	1
	29. Лопатка деревянная	шт.	1
	30. Формочки для теста круглой или овальной формы с гофрированными краями (для корзиночек массой 45 г)	шт.	10
	31. Венчик или миксер	шт.	1
	32. Емкость для взбивания крема 2,0л.	шт.	2
	33. Кондитерский мешок	шт.	1

	34. Насадка для кондитерского мешка зубчатая ø0,8 см	шт.	
	35. Насадка для кондитерского мешка листики разной формы	шт.	2
	36. Ситечко для сахарной пудры	шт.	1
	37. Нож для масла	шт.	1
Практическое задание № 3	38. Нож для масла	шт.	1
	39. Емкость для замеса теста 2,0 л	шт.	1
	40. Лопатка деревянная	шт.	1
	41. Кондитерский мешок	шт.	1
	42. Насадка зубчатая для кондитерского мешка ø 0,8 см	шт.	1
	43. Емкость для растирания масла	шт.	1
	44. Тарелки вспомогательные	шт.	8
	45. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт.	по одной единице
	46. Пергаментная бумага 70x70 см	шт.	2

Нормативно-справочная документация:

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Учебник «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» 2014 г. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В.
3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание шестое, «ПРОФИ – ИНФОРМ», Санкт – Петербург, 2005
4. «Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания» А.В. Павлов, «Гидрометеиздат», 1998
5. Технологические карты, составленные на основании сборника рецептур и кулинарных изделий.
6. Техничко – технологические карты.

Нормы времени на одного кандидата:

Основное:

Практическое задание № 1- 120 минут

Практическое задание № 2- 120 мин.

Практическое задание № 3- 40 мин

Дополнительно:

Подготовка к работе – 5-7 мин.

Уборка рабочего места – 5-7 мин.

Контроль качества выполненного задания – 5-7 мин. на каждого экзаменуемого.

Место выполнения задания: Лаборатория

Приложения:

- Приложение 4. Технологическая карта № 1 Сдоба «Обыкновенная»
- Приложение 5. Технологическая карта №2 Пирожное «Корзиночка с белковым кремом»
- Приложение 6. Техничко - технологическая карта № 1 Печенье «Звездочка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
Наименование изделия: сдоба «Обыкновенная»
Сборник рецептов 1986 года
Рецептура № 106 Выход 50 гр.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ %	Расход сырья на 10 шт. готовых изделий,	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная 1 с	85,50	360	307,80
Мука пшеничная 1 с на подпыл	85,50	15	12,83
Сахар - песок	99,85	37	36,94
Масло сливочное	84,00	11	9,24
Масло сливочное для разделки	84,00	15	12,60
Меланж для смазки	27,00	13	3,51
Соль	96,50	5,6	5,40
Дрожжи прессованные	25,00	5,6	1,40
Итого сырья	-	462,20	389,72
Вода	0,00	156,00	-
Масса теста	-	575,0	-
Масса полуфабриката	-	603,0	-
Выход	-	500,0	-
Влажность не более 37,00%			

Технология приготовления

Воду нагревают до температуры 35°C. Дрожжи растворяют в воде с добавлением сахара за 10 – 15 мин до замеса теста и оставляют в теплом месте. После активации дрожжей вводят соль, перемешивают до растворения. Затем добавляют просеянную муку и замешивают тесто, проводят отсдобку сливочным маслом. По окончании замеса тесто ставят в теплое место для брожения, накрыв крышкой или тканью. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 – 2 раза проводят обминку. После повторного увеличения тесто обминают, прокатывают в жгут, и делят на куски, взвешивают. Куски теста подкатывают, кладут на стол, смазанный маслом, расстаивают, затем раскатывают в продольную лепешку. Лепёшку смазывают сливочным маслом, свёртывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на

две части, оставляя неразрезанными скрепленные концы. При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 минут. По окончании расстойки поверхность смазывают меланжем. Выпекают изделия в течение 9 – 13 минут при температуре 230-260°C.

Условия реализации, хранения, оформление и подача

Изделия хранят при температуре +2°C...+6°C, срок хранения – 72 часа. Подают на десертной тарелке покрытой салфеткой.

Органолептическая оценка

<u>Внешний вид:</u>	изделие имеет форму сердца, с четко выраженным рисунком, поверхность глянцевая.
<u>Цвет:</u>	поверхность от светло – коричневого до темно-коричневого, в местах надреза и складок более светлая; мякиша – от светло-желтого до кремового.
<u>Вкус:</u>	сладкий.
<u>Запах:</u>	свойственный свежесдобитым изделиям из дрожжевого теста
<u>Консистенция:</u>	мякиш хорошо пропечён, без «закала»; пористость мелкая, равномерная.

Руководитель предприятия

Подпись

Ф.И.О.

Калькулятор

Подпись

Ф.И.О.

Заведующий производством

Подпись

Ф.И.О.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: пирожное «Корзиночка с белковым кремом»

Сборник рецептур 1986 года

Рецептура № 312 а Выход 45 гр.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ %	Расход сырья на полуфабрикаты			Расход сырья на 10 шт. готовых изделий, г	
		песочный	крем сливочный	крем белковый заварной	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в/с	85,50	88,00	-	-	88,00	75,24
Мука пшеничная в/с на подпыл	85,50	7,00	-	-	7,00	5,99
Сахар – песок	99,85	35,00	-	68,00	103,00	102,85
Меланж	27,00	12,00	-	-	12,00	3,24
Масло сливочное	84,00	53,00	36,00	-	89,00	74,76
Белки яичные	12,00	-	-	35,00	35,00	4,20
Пудра ванильная	99,85	-	0,40	2,60	3,00	3,00
Пудра рафинадная	99,85	-	19,00	-	19,00	18,97
Коньяк	0,00	-	0,10	-	0,10	0,00
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	-	15,00	-	15,00	11,10
Эссенция	0,00	0,40	-	-	0,40	0,00
Пищевой разрыхлитель	50,00	1,00	-	-	1,00	0,50
Соль	96,50	0,40	-	-	0,40	0,39
Итого сырья на полуфабрикаты	-	196,80	70,50	105,60	-	-
Выход полуфабрикатов	-	170,20	68,60	105,00	-	-
Начинка фруктовая	74,00	-	-	-	96,00	71,04
Пудра рафинадная на посыпку	99,85	-	-	-	4,00	3,99
Фрукты (цукаты)	70,00	-	-	-	21,00	14,70
Итого сырья	-	-	-	-	493,90	389,96
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	-	166,00	67,00	102,00	-	-
Выход готовой продукции	82,42	-	-	-	450,00	371,00
<i>Влажность</i>		5,50 ± 1,5%	14,00 ± 2%	30,00 ± 2%		

Технология приготовления

Песочный полуфабрикат: Сливочное масло растереть с сахаром до исчезновения кристаллов сахара. В емкость для замеса теста просеять муку смешать ее с солью и разрыхлителем, сделать в ней воронку, в которую кладут предварительно

подготовленное масло. Затем добавляют яйца и замешивают тесто до однородного состояния, но не более 5 минут.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 5-7 мм. Во время раскатывания теста стол посыпают мукой во избежание прилипания теста. На раскатанный пласт теста сверху накладывают металлические формы дном вверх плотно друг к другу. Скалкой прокатывают по доньшкам форм, которые вырезают нужные порции теста. Тесто вместе с формами переворачивают и вдавливают в боковые гофрированные стенки. Формы с тестом кладут на противень и выпекают при температуре 240 -250°C до золотистого цвета.

Крем белковый (заварной): Белки яиц отделяют от желтков и охлаждают до температуры 0-+2°C. Сахар с водой доводят до кипения и уваривают до пробы на «средний шарик». Одновременно взбивают яичные белки по увеличению объема в 5-6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, вливают постепенно тонкой струйкой горячий сахарный сироп. После добавления сиропа крем взбивают 10 мин.

Крем сливочный основной: Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 5-7 мин. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 мин. в конце взбивания кладут ванильную пудру, коньяк.

Выпеченную охлажденную песочную корзинку наполняют фруктовой начинкой. Сверху отсаживают белковый крем из кондитерского мешка в виде конусной спирали. Затем запекают при температуре 215-220°C в течение 1-2 мин. После этого охлаждают и сверху посыпают корзиночку сахарной пудрой. Украшают сливочным кремом, фруктами (цукатами).

Условия реализации, хранения, оформление и подача

Пирожные хранят при температуре +2°C...+6°C, срок хранения – 72 часа. Изделие подают на десертной тарелке покрытой салфеткой.

Органолептическая оценка

<u>Внешний вид:</u>	песочная корзиночка сохранила свою форму, наполнена фруктовой начинкой и белковым кремом, украшена сливочным кремом и фруктами (цукатами).
<u>Цвет:</u>	корзиночки от золотисто-желтого до светло-коричневого; белкового крема – снежно-белый; сливочного крема – от белого до кремового; фруктов (цукатов) соответствует их виду.
<u>Вкус:</u>	сладкий.
<u>Запах:</u>	белкового крема с ароматом ванилина.
<u>Консистенция:</u>	корзиночки – рассыпчатая; белкового крема – воздушная, однородная; сливочного крема – пышная, однородная, пластичная без крупитчатости.

Руководитель предприятия

Подпись

Ф.И.О.

Калькулятор

Подпись

Ф.И.О.

Заведующий производством

Подпись

Ф.И.О.

« _____ » _____ 20__ г.
Директор ГБОУ СПО « _____ »

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

<u>Наименование блюда (изделия):</u>	<u>Печенье «Звездочка»</u>
<u>Область применения:</u>	<u>Лаборатория ГБОУ СПО « _____ »</u>
<u>Перечень сырья:</u>	<u>Мука пшеничная в/с, сахарная пудра, меланж, масло сливочное, молоко, пудра ванильная, фрукты (цукаты), сода пищевая.</u>
<u>Требования к качеству сырья:</u>	<u>продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.</u>

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ %	Расход сырья на 10 шт. готовых изделий,	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в/с	85,50	144	123
Сахарная пудра	99,85	84	84
Меланж	27,00	58	16
Масло сливочное	84,00	43	36
Молоко	12,50	29	3,6
Пудра ванильная	99,85	0,72	0,72
Фрукты (цукаты)	70,00	32	22
Пищевой разрыхлитель	50,00	0,3	0,15
Итого сырья	-	391	286
Масса теста	-	310	
Выход	-	300	
Влажность не более 8,0 ± 2,0%			

Технология приготовления

Зачищенное сливочное масло тщательно растирают. Сахарную пудру, ванильную пудру и разрыхлитель смешивают и соединяют с растертым сливочным маслом. Смесь взбивают 6 – 8 минут. Молоко смешивают с меланжем и по немного добавляют в масло, взбивают 5 -8 минут, после чего

перемешивают с просеянной мукой. Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 0,8 см). На сухой противень (с пергаментной бумагой) отсаживают на расстоянии 3-4 см. друг от друга мелкое печенье в виде звездочек. В середину печенья кладут кусочек цуката или изюминку. Выпекают изделие при температуре 230 - 240°C.

Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

Печенье имеет длительный срок хранения (до 3-х месяцев) при температуре не более +18°C. Изделие подают на десертной тарелке покрытой салфеткой.

Органолептические показатели

<u>Внешний вид:</u>	печенье в форме звездочки, карая целые не деформированные, украшены цукатами или изюмом.
<u>Цвет:</u>	от золотисто-желтого до светло-коричневого.
<u>Вкус:</u>	сладкий.
<u>Запах:</u>	аромат ванилина.
<u>Консистенция:</u>	при надавливании печенье крошится, на изломе не должно быть следов непромешанной муки, закала.

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»»

Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
7,4	18,3	71,9	463,9

Техник - технолог _____
 Подпись _____ Ф.И.О. _____

Ответственный исполнитель _____
 Подпись _____ Ф.И.О. _____

Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

Защита проектного задания

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационно-квалификационной комиссии.
2. Сдать проектное задание председателю аттестационно-квалификационной комиссии.
3. Подготовиться к устному выступлению (компьютерной презентации)
4. Приступить к защите проектного задания (по вызову секретаря экзаменационной комиссии)
5. Соблюдать регламент выступления.
6. Ответить на вновь заданные вопросы по проекту.

Выполнение практического задания

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационно-квалификационной комиссии.
2. Пройдите инструктаж по технике безопасности.
3. Распишитесь в соответствующем журнале учета.
4. Пройдите в указанное место для выполнения практических заданий.
5. Изучите содержание «Экзаменационного пакета кандидата».
6. Приступите к выполнению практических заданий № 1, №2, № 3:
 - Перед началом работы вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку или надеть специальную сеточку для волос, надеть специальную обувь.
 - Подготовить рабочее место.
 - Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
 - Проверить электрооборудование.
 - Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
 - Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить ответственному за лабораторию и приступить к работе только после устранения неисправностей.
 - Соблюдать правила охраны труда.
6. По завершению практической работы сдайте работу на экспертизу членам аттестационно-квалификационной комиссии.
7. Приведите в порядок рабочее место, отключите электрооборудование.

4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-КЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Проектное задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 2.	Инструментарий оценки проектного задания №1
Документ 3.	Практическое задание № 1, № 2, №3, № 4 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 4.	Инструментарий оценки практических заданий № 1, №2, №3, № 4
Документ 5.	Эталон заполнения бракеражного журнала
Документ 6.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности ВПД «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».
Документ 7.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю
Документ 8.	Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

Проектное задание №1
(из Экзаменационного пакета кандидата)

Инструментарий оценки проектного задания №1

Критерии оценки показателей сформированности
СК 4.1.1. Организовывать приготовления сдобных хлебобулочных изделий
и праздничного хлеба в составе ПК 4.1. Организовывать и проводить
приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 1. Основные характеристики разработанного ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		3
1.1.	Полнота разработанного ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба соответствует заданным требованиям.	1
	Полнота разработанного ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба не соответствует заданным требованиям.	0
1.2.	Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	2
	Содержание разработанного ассортимента не соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	0
Показатель 2. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации		8
2.1.	Область применения прописана.	1
	Область применения не прописана.	0
2.2.	Требования к сырью прописаны.	1
	Требования к сырью не прописаны.	0
2.3.	Расчет рецептуры произведен с учетом массовой доли сухих веществ и базисной влажности муки.	1
	Расчет рецептуры произведен без учета массовой доли сухих веществ и базисной влажности муки.	0
2.4.	Технологический процесс прописан.	1
	Технологический процесс не прописан.	0
2.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению изделия прописаны.	1
	Требования к оформлению, реализации и хранению изделия не прописаны.	0
2.6.	Показатели качества продукции прописаны.	1
	Показатели качества продукции не прописаны.	0
2.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана.	1
	Пищевая ценность продукта не рассчитана.	0
2.8.	Технология приготовления изделия прописана последовательно.	1
	Технология приготовления изделия прописана не последовательно.	0

Показатель 3. Параметры расчета пищевой ценности изделия		10
3.1.	Обоснование расчета пищевой ценности изделия представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности изделия не представлено.	2 0
3.2.	Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав изделия рассчитано. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав изделия не рассчитано	2 0
3.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано	2 0
3.4.	Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке не рассчитан	2 0
3.5.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового изделия рассчитаны. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового изделия не рассчитаны.	2 0
Защита проекта		
Обоснование и аргументация кандидатом основных выводов по результатам проекта		4
1.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы Да Нет	2 0
2.	В устном выступлении кандидата и ответах на вопросы приведено достаточное количество убедительных аргументов, подтверждающих полученные выводы Да Нет	2 0
Подтверждение авторства проектных результатов		4
3.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	1 1 1 1
ИТОГО по СК 4.1.1. в составе ПК 4.1.		29

Критерии оценки показателей сформированности

СК 4.2.1. Организовывать приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в составе ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 8. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		3
8.1.	Полнота разработанного ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов соответствует заданным требованиям. Полнота разработанного ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов не соответствует заданным требованиям.	1 0
8.2.	Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) Содержание разработанного ассортимента не соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	2 0
Показатель 9. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации		8
9.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана.	1 0
9.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны.	1 0
9.3.	Расчет рецептуры произведен с учетом массовой доли сухих веществ и базисной влажности муки. Расчет рецептуры произведен без учета массовой доли сухих веществ и базисной влажности муки.	1 0
9.4.	Технологический процесс прописан. Технологический процесс не прописан.	1 0
9.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению изделия прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению изделия не прописаны.	1 0
9.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны.	1 0
9.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана.	1 0
9.8.	Технология приготовления изделия прописана последовательно. Технология приготовления изделия прописана не последовательно.	1 0
Показатель 10. Параметры расчета пищевой ценности изделия		10
10.1.	Обоснование расчета пищевой ценности изделия представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности изделия не представлено.	2 0
10.2.	Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта,	

	входящего в состав блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда не рассчитано	2 0
10.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе изделия рассчитано Содержание питательных веществ в сырьевом наборе изделия не рассчитано	2 0
10.4.	Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке не рассчитан	2 0
10.5.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового изделия рассчитаны. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового изделия не рассчитаны..	2 0
Защита проекта		
Обоснование и аргументация кандидатом основных выводов по результатам проекта		4
1.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы Да Нет	2 0
2.	В устном выступлении кандидата и ответах на вопросы приведено достаточное количество убедительных аргументов, подтверждающих полученные выводы Да Нет	2 0
Подтверждение авторства проектных результатов		4
3.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	1 1 1 1
ИТОГО по СК 4.2.1. в составе ПК 4.2.		29

**Критерии оценки показателей сформированности
СК 4.3.1 Организовывать приготовление мелкоштучных кондитерских
изделий в составе ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление
мелкоштучных кондитерских изделий**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 15. Основные характеристики разработанного ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.		3
15.1.	Полнота разработанного ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий соответствует заданным требованиям. Полнота разработанного ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий не соответствует заданным требованиям.	1 0
15.2.	Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) Содержание разработанного ассортимента не соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	2 0
Показатель 16. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации		8
16.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана.	1 0
16.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны.	1 0
16.3.	Расчет рецептуры произведен с учетом массовой доли сухих веществ и базисной влажности муки. Расчет рецептуры произведен без учета массовой доли сухих веществ и базисной влажности муки.	1 0
16.4.	Технологический процесс прописан. Технологический процесс не прописан.	1 0
16.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению изделия прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению изделия не прописаны.	1 0
16.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны.	1 0
16.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана.	1 0
16.8.	Технология приготовления изделия прописана последовательно. Технология приготовления изделия прописана не последовательно.	1 0
Показатель 17. Параметры расчета пищевой ценности изделия		10
17.1.	Обоснование расчета пищевой ценности изделия представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности изделия не представлено.	2 0
17.2.	Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда не рассчитано	2 0

17.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе изделия рассчитано	2
	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе изделия не рассчитано	0
17.4.	Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	2
	Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке не рассчитан	0
17.5.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового изделия рассчитаны	2
	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового изделия не рассчитаны	0
Защита проекта		
Обоснование и аргументация кандидатом основных выводов по результатам проекта		4
1.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	
	Да	2
	Нет	0
2.	В устном выступлении кандидата и ответах на вопросы приведено достаточное количество убедительных аргументов, подтверждающих полученные выводы	
	Да	2
	Нет	0
Подтверждение авторства проектных результатов		4
3.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов	
	- кандидат отстаивает свою позицию	1
	- кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта	1
	- кандидат осмысленно отвечает на вопросы	1
	- кандидат свободно ориентируется в материале	1
ИТОГО по СК 4.3.1. в составе ПК 4.3.		29

**Критерии оценки показателей сформированности
СК 4.4.1 Организовывать приготовление сложных отделочных
полуфабрикатов в составе ПК 4.4. Организовывать и проводить
приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в
оформлении**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 22. Основные характеристики разработанного ассортимента отделочных полуфабрикатов		3
22.1.	Полнота разработанного ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. Полнота разработанного ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов не соответствует заданным требованиям.	1 0
22.2.	Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) Содержание разработанного ассортимента не соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	2 0
Показатель 23. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации		8
23.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана.	1 0
23.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны.	1 0
23.3.	Расчет рецептуры произведен с учетом массовой доли сухих веществ и базисной влажности муки. Расчет рецептуры произведен без учета массовой доли сухих веществ и базисной влажности муки.	1 0
23.4.	Технологический процесс прописан. Технологический процесс не прописан.	1 0
23.5.	Требования к хранению и использованию отделочного полуфабриката прописаны. Требования к хранению и использованию отделочного полуфабриката не прописаны.	1 0
23.6.	Показатели качества отделочного полуфабриката прописаны. Показатели качества отделочного полуфабриката не прописаны.	1 0
23.7.	Пищевая ценность отделочного полуфабриката рассчитана. Пищевая ценность отделочного полуфабриката не рассчитана.	1 0
23.8.	Технология приготовления отделочного полуфабриката прописана последовательно. Технология приготовления отделочного полуфабриката прописана не последовательно.	1 0
Показатель 24. Параметры расчета пищевой ценности изделия		10
24.1.	Обоснование расчета пищевой ценности отделочного полуфабриката представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности отделочного	2

	полуфабриката не представлено.	0
24.2.	Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	3
	Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда не рассчитано	0
24.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе изделия рассчитано	3
	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе изделия не рассчитано	0
24.4.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового отделочного полуфабриката рассчитаны	2
	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового отделочного полуфабриката не рассчитаны	0
Защита проекта		
Обоснование и аргументация кандидатом основных выводов по результатам проекта		4
1.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	
	Да	2
	Нет	0
2.	В устном выступлении кандидата и ответах на вопросы приведено достаточное количество убедительных аргументов, подтверждающих полученные выводы	
	Да	2
	Нет	0
Подтверждение авторства проектных результатов		4
3.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов	
	- кандидат отстаивает свою позицию	1
	- кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта	1
	- кандидат осмысленно отвечает на вопросы	1
	- кандидат свободно ориентируется в материале	1
ИТОГО по СК 4.4.1 в составе ПК 4.4.		29

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

СК 4.1.1. Организовывать процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в составе ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта													Защита проекта			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 4.1.1. Организовывать процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в составе ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
		Критерий 1.1. Полнота разработанного ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба соответствует заданным требованиям	Критерий 1.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию)	Критерий 2.1. Область применения прописана	Критерий 2.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 2.3. Расчет рецептуры произведен с учетом массовой доли сухих веществ и базисной влажности муки	Критерий 2.4. Технологический процесс прописан	Критерий 2.5. Требования к оформлению, реализации и хранению изделия прописаны	Критерий 2.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 2.7. Пищевая ценность изделия рассчитана	Критерий 2.8. Технология приготовления изделия прописана последовательно	Критерий 3.1. Обоснование расчета пищевой ценности изделия представлено в полном объеме.	Критерий 3.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав изделия рассчитано.	Критерий 3.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе изделия рассчитано	Критерий 3.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 3.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового изделия рассчитаны.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы				Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале
	Максимальное количество баллов	1	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	4	29		сформирована		
1.																						
2.																						
3.																						
4.																						

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

СК 4.1.1. Организовывать процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в составе ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта													Защита проекта				Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 4.1.1. Организовывать процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в составе ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Критерий 8.1. Полнота разработанного ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов соответствует заданным требованиям	Критерий 8.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию)	Критерий 9.1. Область применения прописана	Критерий 9.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 9.3. Расчет рецептуры произведен с учетом массовой доли сухих веществ и базисной влажности муки	Критерий 9.4. Технологический процесс прописан	Критерий 9.5. Требования к оформлению, реализации и хранению изделия прописаны	Критерий 9.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 9.7. Пищевая ценность изделия рассчитана	Критерий 9.8. Технология приготовления изделия прописана последовательно	Критерий 10.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 10.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав изделия рассчитано.	Критерий 10.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе изделия рассчитано	Критерий 10.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 10.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового изделия рассчитаны.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы			
Максимальное количество баллов		1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	4	29		сформирована	
1.																					
2.																					
3.																					
4.																					

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности
СК 4.3.1 Организовывать приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в составе ПК 4.3. Организовывать и
проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.**

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта														Защита проекта				Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 4.3.1 Организовывать приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в составе ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
		Критерий 15.1. Полнота разработанного ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий соответствует заданным требованиям.	Критерий 15.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию)	Критерий 16.1. Область применения прописана	Критерий 16.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 16.3. Расчет рецептуры произведен с учетом массовой доли сухих веществ и базисной влажности муки	Критерий 16.4. Технологический процесс прописан	Критерий 16.5. Требования к оформлению, реализации и хранению изделия прописаны	Критерий 16.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 16.7. Пищевая ценность изделия рассчитана	Критерий 16.8. Технология приготовления изделия прописана последовательно	Критерий 17.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 17.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав изделия рассчитано.	Критерий 17.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе изделия рассчитано	Критерий 17.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 17.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового изделия рассчитаны.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале			
Максимальное количество баллов		1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	4	29			сформирована
1.																						
2.																						
3.																						
4.																						

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20 ____ г

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности
СК 4.4.1 Организовывать приготовление сложных отделочных полуфабрикатов в составе ПК 4.4. Организовывать и
проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.**

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта												Защита проекта				Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 4.4.1 Организовывать приготовление сложных отделочных полуфабрикатов в составе ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
		Критерий 22.1. Полнота разработанного ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.	Критерий 22.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудование ПОП и т.д.)	Критерий 23.1. Область применения прописана	Критерий 23.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 23.3. Расчет рецептуры произведен с учетом массовой доли сухих веществ	Критерий 23.4. Технологический процесс прописан	Критерий 23.5. Требования к хранению и использованию отделочного полуфабриката прописаны	Критерий 23.6. Показатели качества отделочного полуфабриката прописаны	Критерий 23.7. Пищевая ценность отделочного полуфабриката рассчитана	Критерий 23.8. Технология приготовления отделочного полуфабриката прописана последовательно	Критерий 24.1. Обоснование расчета пищевой ценности отделочного полуфабриката представлено в полном объеме.	Критерий 24.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав отделочного полуфабриката	Критерий 24.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе отделочного полуфабриката рассчитано	Критерий 24.4. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового отделочного полуфабриката рассчитаны.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы			
Максимальное количество баллов		1	2	1	1	1	1	1	1	2	3	3	2	2	2	4	29		сформирована	
1.																				
2.																				
3.																				
4.																				

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20 ____ г.

**Практическое задание №1, №2, №3, №4
(из Экзаменационного пакета кандидата)**

Инструментарий оценки практического задания №1, №2, №3, №4

**Критерии оценки показателей сформированности
СК 4.1.2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и
праздничного хлеба в составе ПК 4.1. Организовывать и проводить
приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 4. Характеристики приготовленных сдобных хлебобулочных изделий.		8
4.1	Вес готового изделия соответствует заданному значению. Вес готового изделия не соответствует заданному значению.	1 0
4.2	Внешний вид изделия соответствует заданным требованиям Внешний вид изделия не соответствует заданным требованиям	1 0
4.3	Цвет изделия соответствует заданным требованиям. Цвет изделия не соответствует заданным требованиям.	1 0
4.4	Запах блюда соответствует заданным требованиям. Запах блюда не соответствует заданным требованиям.	1 0
4.5	Вкус изделия соответствует заданным требованиям. Вкус изделия не соответствует заданным требованиям	3 0
4.6	Консистенция изделия соответствует заданным требованиям Консистенция изделия соответствует заданным требованиям	1 0
Показатель 5. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий		6
5.1	Последовательность выполнения технологии приготовления изделия соответствует установленным требованиям Последовательность выполнения технологии приготовления изделия не соответствует установленным требованиям	3 0
5.2	Время приготовления изделия соответствует заданному значению Время приготовления изделия не соответствует заданному значению	3 0
Показатель 6. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий		6
6.1.	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования.	2 0
6.2.	Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения в организации рабочего места.	2 0
6.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены. Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований.	2 0
Показатель 7. Параметры качества готовых изделий		4
7.1	Разделы заполнены в полном объеме. Разделы не заполнены в полном объеме.	1 0
7.2	Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. Разделы таблицы заполнены не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1 0

7.3	Бракеражная оценка, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям Бракеражная оценка, выставленная кандидатом, не соответствует органолептическим показателям	2 0
ИТОГО по СК 4.1.2. в составе по ПК 4.1.		24

**Критерии оценки показателей сформированности
СК 4.2.2 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и
праздничных тортов в составе ПК 4.2. Организовывать и проводить
приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных
тортов**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 11. Характеристика готового сложного мучного кондитерского изделия и праздничных тортов		8
11.1	Вес готового изделия соответствует заданному значению. Вес готового изделия не соответствует заданному значению.	1 0
11.2	Внешний вид изделия соответствует заданным требованиям Внешний вид изделия не соответствует заданным требованиям	1 0
11.3	Цвет изделия соответствует заданным требованиям. Цвет изделия не соответствует заданным требованиям.	1 0
11.4	Запах блюда соответствует заданным требованиям. Запах блюда не соответствует заданным требованиям.	1 0
11.5	Вкус изделия соответствует заданным требованиям. Вкус изделия не соответствует заданным требованиям	3 0
11.6	Консистенция изделия соответствует заданным требованиям Консистенция изделия соответствует заданным требованиям	1 0
Показатель 12. Технология приготовления сложного мучного кондитерского изделия и праздничных тортов.		6
12.1	Последовательность выполнения технологии приготовления изделия соответствует установленным требованиям Последовательность выполнения технологии приготовления изделия не соответствует установленным требованиям	3 0
12.2	Время приготовления изделия соответствует заданному значению Время приготовления изделия не соответствует заданному значению	3 0
Показатель 13. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложного мучного кондитерского изделия и праздничных тортов		6
13.1.	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования.	2 0
13.2.	Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения в организации рабочего места.	2 0
13.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены. Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований.	2 0
Показатель 14. Параметры качества готовых изделий		4
14.1	Разделы заполнены в полном объеме. Разделы не заполнены в полном объеме.	1 0
14.2	Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. Разделы таблицы заполнены не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1 0
14.3	Бракеражная оценка, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям Бракеражная оценка, выставленная кандидатом, не соответствует органолептическим показателям	2 0
ИТОГО по СК 4.2.2. в составе ПК 4.2.		24

**Критерии оценки показателей сформированности
СК 4.3.2 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в составе
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных
кондитерских изделий.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 18. Характеристика приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий		8
18.1	Вес готового изделия соответствует заданному значению. Вес готового изделия не соответствует заданному значению.	1 0
18.2	Внешний вид изделия соответствует заданным требованиям Внешний вид изделия не соответствует заданным требованиям	1 0
18.3	Цвет изделия соответствует заданным требованиям. Цвет изделия не соответствует заданным требованиям.	1 0
18.4	Запах блюда соответствует заданным требованиям. Запах блюда не соответствует заданным требованиям.	1 0
18.5	Вкус изделия соответствует заданным требованиям. Вкус изделия не соответствует заданным требованиям	3 0
18.6	Консистенция изделия соответствует заданным требованиям Консистенция изделия соответствует заданным требованиям	1 0
Показатель 19. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		6
19.1	Последовательность выполнения технологии приготовления изделия соответствует установленным требованиям Последовательность выполнения технологии приготовления изделия не соответствует установленным требованиям	3 0
19.2	Время приготовления изделия соответствует заданному значению Время приготовления изделия не соответствует заданному значению	3 0
Показатель 20. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.		6
20.1.	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования.	2 0
20.2.	Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения в организации рабочего места.	2 0
20.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены. Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований.	2 0
Показатель 21. Параметры качества готовых изделий		4
21.1	Разделы заполнены в полном объеме. Разделы не заполнены в полном объеме.	1 0
21.2	Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. Разделы таблицы заполнены не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1 0
21.3	Бракеражная оценка, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям Бракеражная оценка, выставленная кандидатом, не соответствует органолептическим показателям	2 0
ИТОГО по СК 4.3.2. в составе ПК 4.3.		24

**Критерии оценки показателей сформированности
СК 4.4.2 Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,
использование их в оформлении в составе ПК 4.4. Организовывать и
проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,
использовать их в оформлении**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 25. Характеристика приготовленных сложных отделочных полуфабрикатов		7
25.1	Внешний вид сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям Внешний вид сложных отделочных полуфабрикатов не соответствует заданным требованиям	1 0
25.2	Цвет сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. Цвет сложных отделочных полуфабрикатов не соответствует заданным требованиям.	1 0
25.3	Запах сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. Запах сложных отделочных полуфабрикатов не соответствует заданным требованиям.	1 0
25.4	Вкус сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. Вкус сложных отделочных полуфабрикатов не соответствует заданным требованиям	3 0
25.5	Консистенция сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям Консистенция сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям	1 0
Показатель 26. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.		6
26.1	Последовательность выполнения технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствует установленным требованиям Последовательность выполнения технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов не соответствует установленным требованиям	3 0
26.2	Время приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданному значению Время приготовления сложных отделочных полуфабрикатов не соответствует заданному значению	3 0
Показатель 27. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.		6
27.1.	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования.	2 0
27.2.	Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения в организации рабочего места.	2 0
27.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены. Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований.	2 0

Показатель 28. Параметры качества готовых сложных отделочных полуфабрикатов		4
28.1	Разделы заполнены в полном объеме. Разделы не заполнены в полном объеме.	1 0
28.2	Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. Разделы таблицы заполнены не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1 0
28.3	Бракеражная оценка, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям Бракеражная оценка, выставленная кандидатом, не соответствует органолептическим показателям	2 0
ИТОГО по СК 4.4.2 в составе ПК 4.4.		23

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности
СК 4.1.2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в составе ПК 4.1.
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.**

№ п/п	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей													Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 4.1.2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в составе ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
		Критерий 4.1. Вес готового изделия соответствует заданному значению.	Критерий 4.2. Внешний вид изделия соответствует заданным требованиям	Критерий 4.3. Цвет изделия соответствует заданным требованиям.	Критерий 4.4. Запах изделия соответствует заданным требованиям.	Критерий 4.5. Вкус изделия соответствует заданным требованиям.	Критерий 4.6. Консистенция изделия соответствует заданным требованиям.	Критерий 5.1. Последовательность выполнения технологии приготовления изделия соответствует установленным требованиям.	Критерий 5.2. Время приготовления изделия соответствует заданному значению.	Критерий 6.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 6.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 6.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	Критерий 7.1 Разделы заполнены в полном объеме.	Критерий 7.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.				Критерий 7.3. Бракеражная оценка, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям
	Максимальное количество баллов	1	1	1	1	3	1	3	3	2	2	2	1	1	2	24		сформирована
1.																		
2.																		
3.																		
4.																		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности
СК 4.2.2 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в составе
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.**

№ п/п	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей														Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 4.2.2 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в составе ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
		Критерий 11.1. Вес готового изделия соответствует заданному значению.	Критерий 11.2. Внешний вид изделия соответствует заданным требованиям	Критерий 11.3. Цвет изделия соответствует заданным требованиям.	Критерий 11.4. Запах изделия соответствует заданным требованиям.	Критерий 11.5. Вкус изделия соответствует заданным требованиям.	Критерий 11.6. Консистенция изделия соответствует заданным требованиям.	Критерий 12.1. Последовательность выполнения технологии приготовления изделия соответствует установленным требованиям.	Критерий 12.2. Время приготовления изделия соответствует заданному значению.	Критерий 13.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 13.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 13.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	Критерий 14.1. Разделы заполнены в полном объеме.	Критерий 14.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Критерий 14.3. Бракеражная оценка, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям			
	Максимальное количество баллов	1	1	1	1	3	1	3	3	2	2	2	1	1	2	24		сформирована
1.																		
2.																		
3.																		
4.																		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « » _____ 20__ г.

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности
СК 4.3.2 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в составе ПК 4.3. Организовывать и проводить
приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.**

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей														Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 4.3.2 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в составе ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
		Критерий 18.1. Вес готового изделия соответствует заданному значению.	Критерий 18.2. Внешний вид изделия соответствует заданным требованиям	Критерий 18.3. Цвет изделия соответствует заданным требованиям.	Критерий 18.4. Запах изделия соответствует заданным требованиям.	Критерий 18.5. Вкус изделия соответствует заданным требованиям.	Критерий 18.6. Консистенция изделия соответствует заданным требованиям.	Критерий 19.1. Последовательность выполнения технологии приготовления изделия соответствует установленным требованиям.	Критерий 19.2. Время приготовления изделия соответствует заданному значению.	Критерий 20.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 20.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 20.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	Критерий 21.1 Разделы заполнены в полном объеме.	Критерий 21.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Критерий 21.3. Бракеражная оценка, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям			
	Максимальное количество баллов	1	1	1	1	3	1	3	3	2	2	2	1	1	2	24		сформирована
1.																		
2.																		
3.																		
4.																		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности
СК 4.4.2 Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении в составе
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в
оформлении.**

№ ПП	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей												Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 4.4.2 Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении в составе ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	
		Критерий 25.1 Внешний вид сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям	Критерий 25.2 Цвет сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям	Критерий 25.3. Запах сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям	Критерий 25.4. Вкус сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям	Критерий 25.5. Консистенция сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям	Критерий 26.1. Последовательность выполнения технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствует установленным требованиям	Критерий 26.2. Время приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствует заданному значению	Критерий 27.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями	Критерий 27.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями	Критерий 27.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены	Критерий 28.1 Разделы заполнены в полном объеме	Критерий 28.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями				Критерий 28.3. Бракеражная оценка, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям
Максимальное количество баллов		1	1	1	3	1	3	3	2	2	2	1	1	2	23		сформирована
1.																	
2.																	
3.																	
4.																	

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

ЭТАЛОН

Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
		Сдоба «Обыкновенная»	50 г	<u>Внешний вид:</u> изделие имеет форму сердца, с четко выраженным рисунком, поверхность глянцевая	5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производством, повара	разрешено
	<u>Цвет:</u> поверхность от светло – коричневого до темно-коричневого, в местах надреза и складок более светлая; мякиша – от светло-желтого до кремового			5					
	<u>Вкус:</u> сладкий								
	<u>Запах:</u> свойственный свежесдобным изделиям из дрожжевого теста			5					
	<u>Консистенция:</u> мякиш хорошо пропечён, без «закала»; пористость мелкая, равномерная			5					
				<u>Общая оценка</u>	5				
		Пирожное «Корзиночка с белковым кремом»	45 г	<u>Внешний вид:</u> песочная корзиночка сохранила свою форму, наполнена фруктовой начинкой и белковым кремом, украшена сливочным кремом и фруктами (цукатами)	5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производством, повара	разрешено
	<u>Цвет:</u> корзиночки от золотисто-желтого до светло-коричневого; белкового крема – снежно-белый; сливочного крема – от белого до кремового; фруктов (цукатов) соответствует их виду			5					
				<u>Вкус:</u> сладкий					
				<u>Запах:</u> белкового крема с ароматом					

			ванилина	5				
			<u>Консистенция:</u> корзиночки – рассыпчатая; белкового крема – воздушная, однородная; сливочного крема – пышная, однородная, пластичная без крупитчатости	5				
			<u>Общая оценка</u>	5				
	Крем сливочный	6,7 г	<u>Внешний вид:</u> сохранил форму, поверхность - глянцевая	5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производством, повара	разрешено
			<u>Цвет:</u> от белого до кремового	5				
			<u>Вкус:</u> сладкий	5				
			<u>Запах:</u> с ароматом ванили	5				
			<u>Консистенция:</u> пышная, однородная, пластичная без крупитчатости	5				
			<u>Общая оценка</u>	5				
	Крем белковый заварной	10,2 г	<u>Внешний вид:</u> сохранил форму	5	Разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производством, повара	Разрешено
			<u>Цвет:</u> белый	5				
			<u>Вкус:</u> сладкий	5				
			<u>Запах:</u> с ароматом ванили	5				
			<u>Консистенция:</u> воздушная, однородная	5				
			<u>Общая оценка</u>	5				
	Печенье «Звездочка»	500 г	<u>Внешний вид:</u> печенье в форме звездочки, карая целые не деформированные, украшены цукатами или изюмом	5	Разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производством, повара	Разрешено
			<u>Цвет:</u> от золотисто-желтого до светло-коричневого	5				
			<u>Вкус:</u> сладкий	5				
			<u>Запах:</u> с ароматом ванили	5				
			<u>Консистенция:</u> при надавливании печенье крошится, на изломе не должно быть	5				

				следов непромышленной муки, закала					
				<u>Общая оценка</u>	5				

**Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Наименование ОО: _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ года

№ п/п	Фамилия И.О.	Итоги сформированности ПК 4.1.				Итоги сформированности ПК 4.2.				Итоги сформированности ПК 4.3.				Итоги сформированности ПК 4.4.				Итоги оценки освоения ВПД		
		С.К. 4.1.1.	С.К. 4.1.2.	Все го	% выпол нения	С.К. 4.2.1.	С.К. 4.2.2.	Все го	% выпол нения	С.К. 4.3.1.	С.К. 4.3.2.	Все го	% выпол нения	С.К. 4.4.1.	С.К. 4.4.2.	Все го	% выпол нения	Фактиче ски набрано баллов	% выпол нения	Заключение об освоении ВПД
Максимальное кол-во баллов		29	24	53	100	29	24	53	100	29	24	53	100	29	23	52	100	211	100	
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

**Условия положительного/отрицательного заключения
по результатам оценки итоговых образовательных результатов по
профессиональному модулю**

Вид профессиональной деятельности считается освоенным при получении положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетентности.

Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении ВПД установлено пороговое значение показателя – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба** составляет 53 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба** кандидат должен набрать 37 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

**Оценочная шкала сформированности ПК 4.1. Организовывать и
проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и
праздничного хлеба**

Набрано баллов	< 37 баллов	≥ 37 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	ПК 4.1. не сформирована	ПК 4.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов** составляет 53 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов** кандидат должен набрать 37 баллов (Таблица 2).

Таблица 2

Оценочная шкала сформированности ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Набрано баллов	< 37 баллов	≥ 37 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	ПК 4.2. не сформирована	ПК 4.2. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий составляет 53 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий кандидат должен набрать 37 баллов (Таблица 3).

Таблица 3

Оценочная шкала сформированности ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Набрано баллов	< 37 баллов	≥ 37 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	ПК 4.3. не сформирована	ПК 4.3. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении составляет 52 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении кандидат должен набрать 36 баллов (Таблица 4).

Таблица 4

Оценочная шкала сформированности ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Набрано баллов	< 36 баллов	≥ 36 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	ПК 4.4. не сформирована	ПК 4.4. сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий составляет 211 баллов. Для принятия положительного решения об освоении ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кандидат должен набрать не менее 148 баллов (Таблица 5).

Таблица 5

Оценочная шкала освоения ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Набрано баллов	< 148 баллов	≥ 148 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий не освоен	ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий освоен

Для перевода значения оценки освоения ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 6.

Таблица 6.

**Таблица перевода значения оценки освоения
ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка по пятибалльной шкале
< 70 %	менее 148 балла	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 148 до 167 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 167 до 188 балла	«хорошо»
> 90 %	188 и более балла	«отлично»

Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационно - квалификационной комиссии, во время которого будут уточнены Ваши функции в процедуре оценки.

Ознакомьтесь с заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта-экзаменатора.

Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы.

По проектному заданию №1:

Критерии оценки показателей сформированности СК 4.1.1. Организовывать процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в составе ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Критерии оценки показателей сформированности СК 4.2.1. Организовывать приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в составе ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Критерии оценки показателей сформированности СК 4.3.1. Организовывать приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в составе ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Критерии оценки показателей сформированности СК 4.4.1. Организовывать приготовление сложных отделочных полуфабрикатов в составе ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 4.1.1. Организовывать процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в составе ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 4.2.1. Организовывать приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в составе ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 4.3.1. Организовывать приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в составе ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 4.4.1. Организовывать приготовление сложных отделочных полуфабрикатов в

составе ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

По практическому заданию №1, №2, №3, №4:

Критерии оценки показателей сформированности СК 4.1.2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в составе ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Критерии оценки показателей сформированности СК 4.2.2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в составе ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Критерии оценки показателей сформированности СК 4.3.2. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в составе ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Критерии оценки показателей сформированности СК 4.4.2. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении в составе ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 4.1.2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в составе ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 4.2.2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в составе ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 4.3.2. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в составе ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 4.4.2. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении в составе ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Заполните в соответствии с оценочной шкалой сводную оценочную таблицу результатов освоения вида профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, примите консолидированное решение об освоении обучающимся данного вида профессиональной деятельности (входящую в Пакет эксперта-экзаменатора).

Примите совместно с другими членами комиссии решение о выдаче (отказе в выдаче) квалификационного аттестата.

Поставьте личную подпись в сводных таблицах и в протоколе квалификационного экзамена по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.