

«СОГЛАСОВАНО»

Исполнительный директор
Торгово-промышленной палаты
Самарской области

М.В.Мамонов/



« 15 » 01 20 19 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
ЦПО Самарской области
С.А.Ефимова/



« 15 » 01 20 19 г.

Комплект оценочных средств

для оценки итоговых образовательных результатов
по профессиональному модулю

**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**



C=RU, OU=директор, O="ГАОУ СО "НГТК"",
CN=Земалиндинова В.М.,
E=coll_ngtk_nkb@samara.edu.r
u
00c0c015673a4b00a0
2021.03.25 23:19:43+04'00'

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК», преподаватель Москаева Н.В.

ЦПО Самарской области, начальник отдела Ельцова Л.Н.

ЦПО Самарской области, методист Хамитова Р.А.

Эксперты от работодателя:

Торгово-промышленная палата
Самарской области

Исполнительный
директор

М.В. Мамонов

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Протокол/акт согласования комплекта оценочных средств для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ 1 «15» января 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Паспорт комплекта оценочных средств	7
3. Экзаменационный пакет кандидата.	16
Проектное задание №1	16
Комплексное практическое задание №1	26
Практические задания №2, №3	
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	38
4. Пакет эксперта – экзаменатора.	39
Инструментарий оценки проектного задания №1	40
Инструментарий оценки комплексного практического задания №1	45
Инструментарий оценки практического задания №2, №3	51
Эталон заполнения бракеражного журнала	
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности.	57
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	59
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	64

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** являются:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приказом министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 № 1565;
- примерная программа профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- 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 «16» июля 2014 № 229 од;
- Положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее – Положение о промежуточной аттестации), утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «30» августа 2018 г. № 184/1.

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. Комплексное практическое задание №1,

Практические задания №2, №3

- 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. Комплексное практическое задание №1(из Экзаменационного пакета кандидата).
4. Инструментарий оценки комплексного практического задания №1.
5. Практические задания №2, №3(из Экзаменационного пакета кандидата).
6. Инструментарий практического задания №2, №3.
7. Эталон заполнения бракеражного журнала.
8. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».
9. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций.
10. 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 **ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** 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 ВД, – не менее 70%.

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

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид деятельности

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Продукт деятельности (составленная инструкционная карта)	Показатель 1. Характеристики составленной инструкционной карты	1. Полнота разработанной инструкционной карты соответствует инструкциям и регламентам. 2. Содержание разработанной инструкционной карты соответствует установленным требованиям. 2.1. Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано. 2.2. Перечень оборудования в данных цехах прописано. 2.2. Перечень материалов прописано. 2.3. Перечень сырья для приготовления блюд прописано. 2.4. Правильное определение необходимой посуды и инвентаря необходимых для приготовления блюд прописано.	Проектное задание №1
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Продукт деятельности (приготовленные отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий).	Показатель 3. Характеристики отделочных полуфабрикатов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3.1. Внешний вид отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям 3.2. Цвет отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 3.3. Запах отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 3.4. Вкус отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 3.5. Консистенция отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.	Практическое задание №3
	Процесс	Показатель 4.	4.1. Последовательность выполнения технологии	

	деятельности (технология приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий).	Параметры приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует установленным требованиям. 4.2. Время приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует заданному значению. 4.3. Хранение отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выполнено в соответствии с установленными требованиями. 4.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов соответствует установленным требованиям.	
		Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	5.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении отделочных полуфабрикатов используется в соответствии с установленными требованиями. 5.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены. 5.3. Правила электробезопасности при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены.	

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Продукт деятельности (приготовленное хлебобулочное изделие или праздничный хлеб сложного ассортимента).	Показатель 6. Характеристики приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента.	6.1. Внешний вид хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным требованиям 6.2. Цвет хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 6.3. Запах хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 6.4. Вкус хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 6.5. Вес хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданному значению. 6.6. Консистенция хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 6.7. Подача и оформление хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	Практическое задание №1
	Процесс деятельности (процесс приготовления и творческого оформления хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного	Показатель 7. Параметры приготовления хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента	7.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 7.2. Время приготовления хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданному значению. 7.3. Хранение хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента	

	ассортимента).		произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения). 7.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 8. Параметры приготовления правил охраны труда при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента	8.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 8.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соблюдены. 8.3. Правила электробезопасности при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Продукт деятельности (приготовленные мучные кондитерские изделия сложного ассортимента).	Показатель 9. Характеристики приготовленных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	9.1. Внешний вид мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям 9.2. Цвет мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 9.3. Запах мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 9.4. Вкус мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 9.5. Вес мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданному значению 9.6. Консистенция мучных кондитерских изделий	Практическое задание №2

			сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 9.7. Подача и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	
	Процесс деятельности (процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента).	Показатель 10. Параметры приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	10.1. Последовательность выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10.2. Время выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданному значению. 10.3. Упаковка и складирование мучных кондитерских изделий сложного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения). 10.4 Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	11.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 11.2 Санитарно-гигиенические требования при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соблюдены. 11.3. Правила электробезопасности при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 5.5. Осуществлять	Продукт	Показатель 12.	12.1. Внешний вид пирожных и тортов сложного	Практическое

приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	деятельности (приготовленные пирожные и торты сложного ассортимента).	Характеристики приготовленных пирожных и тортов сложного ассортимента	ассортимента соответствует заданным требованиям 12.2. Цвет пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 12.3. Запах пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 12.4. Вкус пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 12.5 Вес пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданному значению 12.6. Консистенция пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 12.7. Подача и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	задание № 3
	Процесс деятельности (процесс приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента).	Показатель 13. Параметры приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	13.1. Последовательность технологии приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 13.2. Время приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданному значению. 13.3. Хранение пирожных и тортов сложного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения). 13.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента	
		Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны	14.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	

		труда при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента	14.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента соблюдены. 14.3. Правила электробезопасности при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно- технологической документации.)	Показатель 15. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	15.1. Полнота разработанного ассортимента рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствует заданным требованиям. 15.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание №1
		Показатель 16. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.	16.1. Область применения прописана 16.2. Требования к сырью прописаны 16.3. Расчет рецептуры произведен 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 блюда рассчитана 16.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	

		Показатель 17. Параметры расчета пищевой ценности блюда	17.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. 17.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. 17.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда 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 блюда рассчитаны.	
--	--	--	---	--

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

ПК5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Задание:

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

1. Разработайте ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Произведитеразработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей:
 - сложных мелкоштучных кондитерских изделий;
 - сложных тортов;
 - сложных отделочных полуфабрикатов;
3. Составьте нормативно-технологическую документацию на выбранные изделия из разработанного Вами ассортимента.
4. Обоснуйте выход изделия в готовом виде.
5. Составьте инструкционные карты по организации рабочего места повара на разработанные блюда (прописать наименование блюда, выход 1 порции, количество порций, производственный цех, переченьоборудования, сырья, материалов).

Условия подготовки и защиты проектного задания:

Тема проектного задания:

Разработка, адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей и составление нормативно-технологической документации.

Цель проекта:

Разработать, адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных тортов; сложных отделочных полуфабрикатов в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей и

составить нормативно-технологическую документацию, предоставить их на экспертизу и обсуждение в процедуре публичной защиты проекта для каждого ПК.

Разработать перечень оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (для одного из разработанного блюда на выбор).

Требования к результатам выполнения проекта:

1. Разработан ассортимент сложных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных тортов; сложных отделочных полуфабрикатов в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
2. Составлена нормативно-технологическая документация.
3. Обоснован выход изделий в готовом виде.
4. Составлена инструкционная карта.

Требования к структуре и оформлению проекта:

1. 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 TimesNewRoman. Работа печатается на листах бумаги стандартного формата (A4, 210 мм x 297 мм) на одной стороне листа.

Титульный лист- первый лист проектного задания оформляется на листе формата А4 (210х297)

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

2. 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-технологических карт - 4 экз.
 - бланк акта отработки изделия - 4 экз.

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

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

Нормативно-справочная документация:

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00.
2. Сборники рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, «ПРОФЕССИЯ», Санкт – Петербург, 2005.
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 MSPower 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 изделия (изделия) и технологии приготовления (бланк для заполнения).
- Приложение 2. Техничко-технологическая карта (бланк для заполнения).
- Приложение 3. Таблица бракеражного журнала (бланк для заполнения).
- Приложение 4. Инструкционная карта по организации рабочего места повара.

Приложение 1

Утверждаю:

Директор _____

ПОДПИСЬ

ФИО

« » 20 г.

AKT

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

Наименование предприятия _____ Дата проведения работ _____ Наименование изделия (изделия) _____

[illegible]

--	--	--	--	--	--	--

Масса набора продуктов - _____ г.

Масса полуфабрикатов - _____ г.

Масса готового изделия (изделия) – _____ г.

Потери при тепловой обработке, % - _____ % .

Описание технологического процесса:

Разработчик

подпись

ФИО

Приложение 2

Утверждаю:

«_____» _____ 20__ г.

Директор ГБОУ СПО «_____»

_____ ФИО

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

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

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

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 10 порций, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Технология приготовления

[illegible]

Консистенция:

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Ответственный исполнитель _____

Подпись _____ Ф.И.О. _____

Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование изделия	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>					

Инструкционная карта по организации рабочего места повара

Наименование блюда	Сырье	Масса сырья брутто на 1 порцию, г	Количество порций	Цеха, в которых происходит подготовка продуктов и приготовление блюд	Перечень оборудования и материалов (указать марку и количество)	Перечень инвентаря и посуды (указать марку и количество)
1.					Оборудование: 1. 2. И т.д. Материалы: 1. 2. И т.д.	
2.						
3.						

КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1, ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 2, ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 3

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Комплексное практическое задание № 1 для оценки сформированности

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Практическое задание № 2 для оценки сформированности

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Практическое задание № 3 для оценки сформированности

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задание:

Вы работаете кондитером. Вам необходимо приготовить сложные мучные и кондитерские изделия, произвести творческое оформление, произвести подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, хлеб в соответствии с нормативно – технологической документацией:

1. Приготовление торта «Антреме шоколадное» - 1000 г (500 г - для подачи экспертам - экзаменаторам, 1000 г - для реализации) (Практическое задание № 1).
2. Приготовление хлебобулочного изделия «Халы» 600 г - для подачи экспертам 600 г - экзаменаторам, 600 г - для реализации) (Практическое задание № 2).

3. Приготовление пирожного «Макарон апельсиновое»– 200 (100 г - для подачи экспертам - экзаменаторам, 100 г - реализации) (Практическое задание №3).

Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Комплексное практическое задание № 1

Наименование ингредиентов (бисквит)	Количество сырья	
	1кг	2кг
Яйцо	4шт	8шт
Мука	150гр	300гр
Сахар	150гр	300гр
Разрыхлитель	6гр	12гр
Соль	1гр	2гр
Холодная вода	90мл	180мл
Ванилин	1гр	2гр
Растительное масло	75гр	150гр

Наименование ингредиентов (мусс)	Количество сырья	
	1кг торта	2кг торта
Молоко	150гр	300гр
Сливки 33%	55гр	110гр
Яйцо	6шт	12 шт
Сахар	50гр	100гр
Черный шоколад	210 гр	420гр
Желатин	10гр	20гр
Сливки	400гр	800гр
Ликер малиновый	50гр	100гр

Наименование ингредиентов (гляссаж)	Количество сырья	
	1кг торта	2кг торта
Белый шоколад	100гр	200гр
Желатин	15гр	30гр
Сгущенное молоко	100гр	200гр
Сахар	150гр	300гр
Глюкоза сироп	150гр	300 гр
Вода	75гр	150гр
Для отделки:		
Марципан	50гр	100гр
Изомальт	50гр	100гр

Практическое задание № 2

Наименование	изм	Вес готового продукта
--------------	-----	-----------------------

		На 100гр.	На 600гр.
Мука пшеничная	Кг	0,1	0,6
Мука пшеничная на подпыл	Кг	0,003	0,006
Дрожжи	Гр	2	12
Масло сливочное	Кг	0,025	0,15
Яйца	Гр	32	192
Сахар	Кг	0,01	0,06
Соль	Кг	0,003	0,014
Вода	Л	0,01	0,06
Мак	кг	0,004	0,024
Выход тестовой заготовки	Кг	0,272	1,088

Практическое задание № 3

Наименование ингредиентов(макарон)	Количество сырья	
	На 0,1 кг	На 0,4 кг
Яйца	17,5	70
Миндаль	20	80
Пищевой краситель	0,5	2
Сахар	5	20
Шоколад	12,5	50
Сливки 30%	12,5	50
Сахарная пудра	32,5	130
Апельсиновая цедра	2,5	10
Апельсиновый конфитюр	2,5	10
Выход:	100 гр.	400 гр.

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. Пароконвектомат	шт.	1
	6. Сборники рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, «ПРОФЕССИЯ», Санкт – Петербург, 2005	шт.	1

Практическое задание № 2	7. Разделочная доска ТЕСТО или ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ	шт	1
	8. Нож для пиццы	шт	1
	9. Нож средний поварской тройки	шт	1
	10. Шпатель		
	11. Тарелки вспомогательные	шт	5
Комплексное практическое задание № 1	12. Кастрюля 1 л	шт	1
	13. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	14. Ковш 0,5 л	шт	1
	15. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
	16. Разделочная доска ГП	шт	1
	17. Нож	шт	1
	18. Форма силиконовая	шт	1
	19. Ковш 0,5 л	шт	1
	20. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	21. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
Практическое задание № 3	22. Разделочная доска с маркировкой ГП	шт	1
	23. Кондитерский мешок с круглой насадкой	шт	1
	24. Кастрюля 1 л	шт	1
	25. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1

Нормативно-справочная документация:

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, «ПРОФЕССИЯ», Санкт – Петербург, 2005
3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013
4. Технологические карты, составленные на основании сборника рецептур и кулинарных изделий.
5. Техничко – технологические карты.

Нормы времени на одного кандидата:

Основное:

Комплексное практическое задание № 1, №2, №3- 150 минут

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 5	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 Торт «Антреме шоколадное»
Приложение 6	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 Хлебобулочное изделие «Халы»
Приложение 7	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 Пирожное «Макаронапельсиновое»



Приложение 5
УТВЕРЖДАЮ
Директор ОО

_____ И.О.Фамилия

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКА КАРТА №1

Торт «Антреме шоколадное»

1. Область применения

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Торт «Антреме шоколадное» вырабатываемое ОО.

2. Перечень сырья

2.1 Яйцо, мука, сахар, разрыхлитель, соль, ванилин, растительное масло, молоко, сливки 33%, черный шоколад, белый шоколад, желатин, сгущенное молоко, глюкоза сироп.

2.2. Требования к качеству сырья: продовольственное сырьё, используемое для приготовления данного торта, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

3. Рецепт

Наименование ингредиентов (бисквит)	Количество сырья	
	1кг	2кг
Яйцо	4шт	8шт
Мука	150гр	300гр
Сахар	150гр	300гр
Разрыхлитель	6гр	12гр
Соль	1гр	2гр
Холодная вода	90мл	180мл
Ванилин	1гр	2гр
Растительное масло	75гр	150гр

Наименование ингредиентов (мусс)	Количество сырья	
	1кг торта	2кг торта
Молоко	150гр	300гр
Сливки 33%	55гр	110гр

Яйцо	6шт	12 шт
Сахар	50гр	100гр
Черный шоколад	210 гр	420гр
Желатин	10гр	20гр
Сливки	400гр	800гр
Ликер малиновый	50гр	100гр

Наименование ингредиентов (гляссаж)	Количество сырья	
	1кг торта	2кг торта
Белый шоколад	100гр	200гр
Желатин	15гр	30гр
Сгущенное молоко	100гр	200гр
Сахар	150гр	300гр
Глюкоза сироп	150гр	300 гр
Вода	75гр	150гр
Для отделки:		
Марципан	50гр	100гр
Изомальт	50гр	100гр

4. Технологический процесс приготовления

Бисквит: подогреть яйцо с сахаром на водяной бане, затем взбить до устойчивой массы, ввести муку и крахмал. Запекать при температуре 190-200°C. Бисквит выпекают 3 коржа, после выпечки охлаждают. Готовят мусс из шоколада: листовой желатин поместить в холодную воду. Сливки жирностью 33% довести до кипения вместе с сиропом глюкозы, на водяной бане растопить белый шоколад и соединить его со смесью сливок, глюкозы. Набухший желатин хорошо отжать от лишней влаги, растопить в микроволновке или добавить в уже горячую шоколадную смесь. Следом влить малиновый ликер. Охладить до 30°C и ввести взбитые сливки.

Торт отделявают гляссажем и оформляют фруктами или ягодами и изделием из изомальта и марципана. Вес не более **1300** гр, форма круглая. Изделие правильной формы, цвет теста желтый, тесто пористое, упругое, легко разламывается; на разрезе виден бисквит с прослойкой мусса.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

5.1 Подают на тарелке белого цвета. Оформление кандидат продумывает самостоятельно.

5.2 Температура подачи 14-15°C.

5.3. Срок хранения 36 часов, при t 6°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели изделия:

Органолептические показатели:

Внешний вид – соответствует продуктам, входящим в рецептуру

Консистенция – упругая, бисквит пористый

Цвет – от светло-желтого до желтого

Вкус – в меру сладкий с ароматом и вкусом шоколада

Запах – соответствует продуктам, входящим в рецептуру

6.2. Микробиологические показатели

По микробиологическим показателям данное изделие должно соответствовать требованиям САН ПИН 2.3.2 1078 – 01п 1.9.15

6.3 Показатели качества и безопасности:

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность изделия, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

7. Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
5,6	44,9	1,6	432,8

Составитель: Н.В Москаева

Приложение 6

Утверждаю:

«_____» _____ 20__ г.

Директор ГАПО СО НГТК

«_____»

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2**На хлебобулочное изделие «ХАЛЫ»**

Настоящая технико- технологическая карта распространяется на хлебобулочное изделие «Халы», вырабатываемое Новокуйбышевским государственным гуманитарно – технологическим колледжем.

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

<u>Наименование изделия</u> (изделия):	Халы
<u>Область применения:</u>	ГАПОУ СО НГТК
<u>Перечень сырья:</u>	Мука пшеничная, яйцо, масло сливочное, вода, соль, сахар, дрожжи, мак.

Наименование сырья	Ед. изм.	Вес готового продукта	
		На 100гр	На 600гр
Мука пшеничная	Кг	0,1	0,6
Мука пшеничная на подпыл	Кг	0,003	0,006
Дрожжи	Гр	2	12
Масло сливочное	Кг	0,025	0,15
Яйца	Гр	32	192
Сахар	Кг	0,01	0,06
Соль	Кг	0,003	0,014
Вода	Л	0,01	0,06
Мак	кг	0,004	0,024
Выход тестовой заготовки	Кг	0,272	1,088

Технология приготовления

Подогреть воду до 36°C, в чашку с дрожжами насыпаем 1/3 сахара и 10гр муки от основного веса, заливаем 1/2 часть воды размешиваем и оставляем

дрожжи активироваться. Сливочное масло разогреваем чтоб было мягкое, все остальные ингредиенты смешиваем, добавляем активированные дрожжи. Замешиваем тесто, даем ему расстойку, обминку производим не менее трех раз. Формуем заготовки в виде колбасок тщательно их подминая выпуская воздух. Затем делаем тестовые заготовки, оставляем расстаиваться. Формуем халы сплетая 4 жгута в косу. Когда сплели все халы ставим в расстойку до увеличения заготовки в 2 раза. Затем смазываем льезоном, присыпать маком, поставить в печь при 180°C. Халы должны иметь цвет^о от светло коричневого до темно коричневого.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

5.1 Подают на тарелке белого цвета. Оформление кандидат продумывает самостоятельно.

5.3. Срок хранения 36 часов, при t24°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели изделия:

Органолептические показатели:

Внешний вид	– соответствует продуктам, входящим в рецептуру
Консистенция	– упругая
Цвет	– от желтого до коричневого
Вкус	– в меру сладкий с ароматом и вкусом сдобы
Запах	– соответствует продуктам, входящим в рецептуру

6.2. Микробиологические показатели

По микробиологическим показателям данное изделие должно соответствовать требованиям САН ПИН 2.3.2 1078 – 01п 1.9.15

6.3 Показатели качества и безопасности:

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность изделия, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

7. Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
5,6	54,9	2,6	332,8

Калькулятор_____

Разработчик_____

	УТВЕРЖДАЮ Директор ОО _____ И.О.Фамилия
---	--

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКА КАРТА № 3 ПИРОЖНОЕ «Макарон апельсиновое»

1. Область применения

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на пирожное «Макарон апельсиновое» вырабатываемое ОО.

2. Перечень сырья

2.1 Яйца, миндаль, пищевой краситель, сахар, шоколад, сливки, сахарная пудра, апельсиновая цедра, апельсиновый конфитюр

2.2. Требования к качеству сырья: продовольственное сырьё, используемое для приготовления пирожного «Макарон апельсиновое», соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

3. Рецепт

Наименование ингредиентов	Количество сырья	
	На 0,1 кг	На 0,4 кг
Яйца	17,5	70
Миндаль	20	80
Пищевой краситель	0,5	2
Сахар	5	20
Шоколад	12,5	50
Сливки 30%	12,5	50
Сахарная пудра	32,5	130
Апельсиновая цедра	2,5	10
Апельсиновый конфитюр	2,5	10
Выход:	100 гр	400 гр

4. Технологический процесс приготовления

Молотый миндаль и сахарную пудру смешать вместе и просеять три раза. Взбить теплые белки с добавлением сахара в три приема до острых пиков.

Затем, добавляя понемногу смесь из миндаля и сахарной пудры смешать лопаткой до получения однородной массы. Готовое тесто нужно перемешивать круговыми движениями в течение 5-8 мин. Это обеспечит блеск после выпечки готовым половинкам. Подкрасить тесто и переложить в кондитерский мешок. Выложить пирожное на лист пекарской бумаги, посыпать цедрой и оставить покрыться корочкой. Поставить в разогретую духовку 150°C на 12-14 мин. Лист с готовым пирожным переложить на рабочий стол, смоченный немного водой. Оставить полного остывания и снять с бумаги. Для ганаша растопить шоколад в сливках. Хорошо размешать и добавить полную ложку конфитюра. Еще раз перемешать и убрать ненадолго в холодильник до застывания. Начинить половинки печенья и накрыть второй.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

5.1 Подают на тарелке белого цвета. Оформление кандидат продумывает самостоятельно.

5.2 Температура подачи 14-15°C.

5.3. Срок хранения 36 часов, при t 6°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели изделия:

Органолептические показатели:

Внешний вид – сохранил свою форму – круглая, поверхность ровная без трещин

Вкус – сладкий, апельсина и шоколада

Цвет – оранжевый, четко виден шоколадный ганаш
Консистенция – мягкая, слегка хрустящая, четко видна начинка

6.2. Микробиологические показатели

По микробиологическим показателям данное изделие должно соответствовать требованиям САН ПИН 2.3.2 1078 – 01 п 1.9.15

6.3 Показатели качества и безопасности:

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность изделия, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

7. Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
56	4,9	1,6	232,8

Составитель: Н.В Москаева

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

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 комплексного практического задания № 1, практических заданий №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.	Комплексное практическое задание № 1 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 4.	Инструментарий оценки практического задания №1.
Документ 5.	Практическое задание № 2 (из Экзаменационного пакета кандидата).
Документ 6.	Инструментарий оценки практического задания №2.
Документ 7	Практическое задание № 3 (из Экзаменационного пакета кандидата).
Документ 8	Инструментарий оценки практического задания №3.
Документ 9.	Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.
Документ 10.	Эталон заполнения бракеражного журнала.
Документ 11.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».
Документ 12.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций.
Документ 13.	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

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
Показатель 15. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		9
15.1.	Полнота разработанного ассортимента рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствует заданным условиям. Полнота разработанного ассортимента рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания не соответствует заданным условиям. <i>(за неправильно разработанный ассортимент каждого блюда снимается 1 балл)</i>	3 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.) <i>(за неправильно разработанное содержание каждого блюда снимается 2 балла)</i>	6 0
Показатель 16. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.		24
16.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
16.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
16.3.	Расчет рецептуры произведен. Расчет рецептуры не произведен. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
16.4.	Технологический процесс прописан.	3

	Технологический процесс не прописан. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	0
16.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не прописаны. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
16.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
16.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
16.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
Показатель 17. Параметры расчета пищевой ценности блюда		30
17.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 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. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
17.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
17.4.	Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке не рассчитан. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
17.5.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда не рассчитаны. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 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	 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 ПК 5.6		71

Критерии оценки показателей сформированности
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 1. Характеристики составленной инструкционной карты		
1.	Полнота разработанного перечня соответствует инструкциям и регламентам	1 балл
	Полнота разработанного перечня не соответствует инструкциям и регламентам	0
2.	Содержание разработанной инструкционной карты соответствует установленным требованиям. - Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано. - Перечень оборудования прописан. - Перечень сырья прописан. - Перечень материалов прописан. - Правильное определение необходимой посуды и инвентаря необходимых для приготовления блюд прописано. <i>(За неправильно разработанное содержание каждого параметра снимается 2 балла)</i>	10 баллов
ИТОГО по ПК 5.1.		11 баллов

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта															Защита проекта				Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий
		Критерий 15.1. Полнота разработанного ассортимента рецептов хлебобулочных изделий соответствует заданным условиям	Критерий 15.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Критерий 16.1. Область применения прописана	Критерий 16.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 16.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 16.4. Технологический процесс прописан	Критерий 16.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 16.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 16.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 16.8. Технология приготовления блюда 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 блюда рассчитано.	Критерий 17.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда 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 блюда 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	3	6	3	3	3	3	3	3	3	6	6	6	6	6	2	2	4	71				
1.																							
2.																							
3.																							
4.																							

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20 ____ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей						Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.1.
		1. Полнота разработанного перечня соответствует инструкциям и регламентам.	2.1.Правильное определение цехов необходимых для приготовления бллол прописано	2.2. Перечень оборудования прописан.	2.3. Перечень сырья прописан.	2.4. Перечень материалов прописан.	2.5.Правильное определение необходимой посуды и инвентаря необходимых для приготовления бллод прописано.			
Максимальное количество баллов		1	2	2	2	2	2	11		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1
(из Экзаменационного пакета кандидата)

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО
ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №1**

Критерии оценки показателей сформированности
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных
полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 3. Характеристики отделочных полуфабрикатов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
3.1.	Внешний вид отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям	3
	Внешний вид отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента не соответствует заданным требованиям	0
3.2.	Цвет отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.	3
	Цвет отделочных полуфабрикатов не соответствует заданным требованиям.	0
3.3.	Запах отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.	3
	Запах отделочных полуфабрикатов не соответствует заданным требованиям.	0
3.4.	Вкус отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.	3
	Вкус отделочных полуфабрикатов не соответствует заданным требованиям.	0
3.5.	Консистенция отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.	3
	Консистенция отделочных полуфабрикатов не соответствует заданным требованиям.	0
Показатель 4. Параметры приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
4.1.	Последовательность выполнения технологии приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологии приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий не соответствует установленным требованиям.	0
4.2.	Время приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий не соответствует заданному значению.	0
4.3.	Хранение отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выполнено в соответствии с установленными требованиями.	2
	Хранение отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий не выполнено в соответствии с установленными требованиями.	0
4.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов соответствует установленным	4

	требованиям. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов не соответствует установленным требованиям.	0
Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
5.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении отделочных полуфабрикатов используется в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования	0
5.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований	0
5.3.	Правила электробезопасности при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены.	2
	Правила электробезопасности не соблюдены	0
ИТОГО по ПК 5.2.		32

**Критерии оценки показателей сформированности
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление,
подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 12. Характеристики приготовленных пирожных и тортов сложного ассортимента		
12.1.	Внешний вид пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданным требованиям	3
	Внешний вид пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям	0
12.2.	Цвет пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.	3
	Цвет пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям.	0
12.3.	Запах пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.	3
	Запах пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям.	0
12.4.	Вкус пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.	3
	Вкус пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям.	0
12.5.	Вес пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданному значению.	3
	Вес пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует заданному значению.	0
12.6.	Консистенция готового блюда соответствует заданным требованиям.	3
	Консистенция готового блюда не соответствует заданным требованиям.	0
12.7.	Подача и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Подача и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
Показатель 13. Параметры приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.		
13.1.	Последовательность технологии приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность технологии приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям.	0
13.2.	Время приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует заданному значению.	0
13.3.	Хранение пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует современным требованиями и тенденциям (с учетом требований к безопасности пищевой продукции).	2
	Хранение пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует	0

	современными требованиями и тенденциям (с учетом требований к безопасности пищевой продукции).	
13.4	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям.	
Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента		
14.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования	0
14.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований	0
14.3.	Правила электробезопасности при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента соблюдены	2
	Правила электробезопасности не соблюдены	0
ИТОГО по ПК 5.5.		38

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 3					Показатель 4				Показатель 5			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.2.
		3.1. Внешний вид приготовленного отделочного полуфабриката соответствует заданным требованиям	3.2. Цвет приготовленного отделочного полуфабриката соответствует заданным требованиям	3.3. Запах приготовленного отделочного полуфабриката соответствует заданным требованиям	3.4. Вкус приготовленного отделочного полуфабриката соответствует заданным требованиям	3.5. Консистенция приготовленного отделочного полуфабриката соответствует заданным условиям	4.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отделочного полуфабриката соответствует установленным требованиям	4.2. Время приготовления отделочного полуфабриката соответствует заданному значению	4.3. Хранение приготовленного отделочного полуфабриката выполнено в соответствии с установленными требованиями	4.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для оборудования	5.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении отделочного полуфабриката используются в соответствии с установленными требованиями	5.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении отделочного полуфабриката соблюдены	5.3. Правила электробезопасности при приготовлении отделочного полуфабриката соблюдены			
	Максимальное количество баллов	3	3	3	3	3	3	2	2	4	2	2	2	32		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 12							Показатель 13				Показатель 14			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.5.
		12.1. Внешний вид приготовленного изделия соответствует заданным условиям	12.2. Цвет приготовленного изделия соответствует заданным условиям	12.3. Запах приготовленного изделия соответствует заданным условиям	12.4. Вкус приготовленного изделия соответствует заданным условиям	12.5. Консистенция приготовленного изделия соответствует заданным условиям	12.6. Вес приготовленного изделия соответствует заданному значению	12.7. Подача и оформление приготовленного изделия соответствует современным тенденциям и заданным условиям	13.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделия соответствует установленным требованиям	13.2. Время приготовления изделия соответствует заданному значению	13.3. Хранение приготовленного изделия выполнено в соответствии с установленными требованиями	13.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления пирожных и тортов имента в соответствии с установленными	14.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении изделия используются в соответствии с установленными требованиями	14.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении изделия соблюдены	14.3. Правила электробезопасности при приготовлении изделия соблюдены			
	Максимальное количество баллов	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	4	2	2	2	38		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №2,
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №3
(из Экзаменационного пакета кандидата)**

ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ №2, №3

Критерии оценки показателей сформированности

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 6. Характеристики приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента.		
6.1.	Внешний вид приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует заданным условиям.	0
6.2.	Цвет приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Цвет приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
6.3.	Запах приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Запах приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
6.4.	Вкус приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Вкус приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
6.5.	Консистенция приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Консистенция приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
6.6.	Вес приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданному значению	3
	Вес приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
6.7.	Подача и оформление приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям	3
	Подача и оформление приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует современным тенденциям и заданным условиям	0
Показатель 7. Параметры приготовления хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента		
7.1.	Последовательность выполнения технологических операций при	3

	приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
7.2.	Время приготовления хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданному значению	2
	Время приготовления хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
7.3.	Хранение хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями	2
	Хранение хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
7.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента не выполнено в соответствии с установленными требованиями.	0
Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента		
8.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Инвентарь и оборудование при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не используются в соответствии с установленными требованиями.	0
8.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба	0
8.3.	Правила электробезопасности при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба не соблюдены	0
ИТОГО по ПК 5.3.		38

**Критерии оценки показателей сформированности
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление,
подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного
ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 9. Характеристики приготовленных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.		
9.1.	Внешний вид мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям	3
	Внешний вид мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям	0
9.2.	Цвет мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.	3
	Цвет мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям.	0
9.3.	Запах мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.	3
	Запах мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям.	0
9.4.	Вкус мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.	3
	Вкус мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям.	0
9.5.	Вес мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданному значению.	3
	Вес мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует заданному значению.	0
9.6.	Консистенция мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.	3
	Консистенция мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям.	0
9.7.	Подача и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Подача и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
Показатель 10. Параметры приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.		
10.1.	Последовательность выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям.	0
10.2.	Время выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданному значению.	2
	Время выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует заданному значению.	0
10.3.	Упаковка и складирование мучных кондитерских изделий сложного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с	2

	учетом требований к безопасности и условиям хранения).	
	Упаковка и складирование мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствуют установленным	0
10.4	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не выполнена в соответствии с установленными требованиями.	0
Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
11.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Инвентарь и оборудование при приготовлении мучных кондитерских изделий не используются в соответствии с установленными требованиями.	0
11.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении мучных кондитерских изделий соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении мучных кондитерских изделий	0
11.3.	Правила электробезопасности при приготовлении мучных кондитерских изделий соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении мучных кондитерских изделий не соблюдены	0
ИТОГО по ПК 5.4.		38

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 6							Показатель 7				Показатель 8			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.3
		6.1. Внешний вид приготовленного изделия соответствует заданным условиям	6.2. Цвет приготовленного изделия соответствует заданным условиям	6.3. Запах приготовленного изделия соответствует заданным условиям	6.4. Вкус приготовленного изделия соответствует заданным условиям	6.5. Консистенция приготовленного изделия соответствует заданным условиям	6.6. Вес приготовленного изделия соответствует заданному значению	6.7. Подача и оформление приготовленного изделия соответствует современным тенденциям и заданным условиям	7.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделия соответствует установленным требованиям	7.2. Время приготовления изделия соответствует	7.3. Хранение приготовленного изделия выполнено в соответствии с установленными требованиями	7.4. Организация рабочего места оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий и	8.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении изделия используются в соответствии с установленными требованиями	8.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении изделия соблюдены	8.3. Правила электробезопасности при приготовлении изделия соблюдены			
	Максимальное количество баллов	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	4	2	2	2	38		

Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20 ____ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 9							Показатель 10				Показатель 11			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.4.
		9.1. Внешний вид приготовленного изделия соответствует заданным условиям	9.2. Цвет приготовленного изделия соответствует заданным условиям	9.3. Запах приготовленного изделия соответствует заданным условиям	9.4. Вкус приготовленного изделия соответствует заданным условиям	9.5. Консистенция приготовленного изделия соответствует заданным условиям	9.6. Вес приготовленного изделия соответствует заданному значению	9.7. Подача и оформление приготовленного изделия соответствует современным тенденциям и заданным условиям	10.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделия соответствует установленным требованиям	10.2. Время приготовления изделия соответствует	10.3. Хранение приготовленного изделия выполнено в соответствии с установленными требованиями	10.4 Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в	11.1 Инвентарь и оборудование при приготовлении изделия используются в соответствии с установленными требованиями	11.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении изделия соблюдены	11.3. Правила электробезопасности при приготовлении изделия соблюдены			
	Максимальное количество баллов	3	3	3	3	3	3	3	2	2	4	2	2	2	38			

Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г

Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование ОО: _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ года

№ п/п	ФИО кандидата	Итоги оценки сформированности ПК 5.1.			Итоги оценки сформированности ПК 5.2.			Итоги оценки сформированности ПК 5.3			Итоги оценки сформированности ПК 5.4			Итоги оценки сформированности ПК 5.5			Итоги оценки сформированности ПК 5.6			Итоги оценки освоения ВД		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.1.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заклучение о сформированности ПК 5.2.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заклучение о сформированности ПК 5.3.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заклучение о сформированности ПК 5.4.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заклучение о сформированности ПК 5.5	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заклучение о сформированности ПК 5.6	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заклучение об освоении ВД
	Макс. кол-во баллов	11			32			38			38			38			71			228		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование изделия	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
		<u>Макарон</u> <u>апельсиновое</u>	100 г	Органолептические показатели: Внешний вид – сохранил свою форму–круглая,поверхность ровная безтрещин Вкус – сладкий,апельсина и шоколада Цвет – оранжевый,четко виден шоколадный ганаш Консистенция – мягкая,слегка хрустящая,четко видна начинка	5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производств ом, повара	разрешено
					5				
					5				
		<u>Антрэме</u> <u>«Шоколадное»</u>	1000г	<u>Общая оценка блюду</u>	5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производств ом, повара	разрешено
					5				
					5				
		<u>Антрэме</u> <u>«Шоколадное»</u>	1000г	Внешний вид – соответствует продуктам, входящим в рецептуру Консистенция – упругая, бисквит пористый Цве – от светло-желтого до желтого Вкус – в меру сладкий с ароматом и вкусом шоколада Запах – соответствует продуктам, входящим в рецептуру	5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производств ом, повара	разрешено
					5				
					5				
		<u>Антрэме</u> <u>«Шоколадное»</u>	1000г	<u>Общая оценка блюду</u>	5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производств ом, повара	разрешено
					5				
					5				

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

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

Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении ВД 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 деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов, по оценке профессиональной компетенции **ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** составляет 11 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** составляет 8 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

Оценочная шкала сформированности ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Набрано баллов	<8 баллов	≥ 8 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 5.1	ПК 5.1 не сформирована	ПК 5.1 сформирована

Максимальное количество баллов, по оценке профессиональной компетенции **ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** составляет 32 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** кандидат должен набрать 22 балла (Таблица 2).

Таблица 2

Оценочная шкала сформированности ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Набрано баллов	<22баллов	≥22баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 5.2.	ПК 5.2 не сформирована	ПК 5.2. сформирована

Максимальное количество баллов, по оценке профессиональной компетенции **ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составляет 38балла.** Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 27 баллов (Таблица 3).

Таблица 3

Оценочная шкала сформированности ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Набрано баллов	<27баллов	≥ 27 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 5.3	ПК 5.3 не сформирована	ПК 5.3. сформирована

Максимальное количество баллов, по оценке профессиональной компетенции **ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 38баллов.** Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных**

кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кандидат должен набрать 27 баллов (Таблица 4).

Таблица 4

Оценочная шкала сформированности

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Набрано баллов	<27 баллов	≥ 27 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 5.4	ПК 5.4 не сформирована	ПК 5.4 сформирована

Максимальное количество баллов, по оценке профессиональной компетенции **ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 38 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 27 баллов (Таблица 5).

Таблица 5

Оценочная шкала сформированности ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Набрано баллов	<27баллов	≥ 27 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 5.5	ПК 5.5 не сформирована	ПК 5.5 сформирована

Максимальное количество баллов, по оценке профессиональной компетенции **ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей** составляет 71 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 5.6. Осуществлять**

разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей кандидат должен набрать 50 баллов (Таблица 6).

Таблица 6

Оценочная шкала сформированности ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Набрано баллов	<50 баллов	≥ 50 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 5.6	ПК 5.6 не сформирована	ПК 5.6 сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» составляет 228 баллов. Для принятия положительного решения об освоении ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» кандидат должен набрать не менее 160 баллов (Таблица 7).

Таблица 7

Оценочная шкала освоения ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Набрано баллов	<160 балла	≥ 160 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ВД не освоен	ВД освоен

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»		
--	--	--

Для перевода значения оценки освоения ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 8.

Таблица 8.

Таблица перевода значения оценки освоения

ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка по пятибалльной шкале
< 70 %	менее 160 балла	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 160 до 180 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 181 до 203 баллов	«хорошо»
> 90 %	204 и более балла	«отлично»

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

1. Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационно-квалификационной комиссии, во время которого будут уточнены ваши функции в процедуре оценки.
2. Ознакомьтесь с практическими заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта- экзаменатора.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы:
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 5.1.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 5.2.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 5.3.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 5.4.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 5.5.
 - Сводная таблица оценки сформированности ПК 5.6.
4. Заполните Сводную оценочную таблицу результатов освоения вида деятельности.
5. Примите совместно с другими членами комиссии решение о выдаче (отказе выдаче) квалификационного аттестата
6. Поставьте личную подпись в сводных таблицах и в протоколе квалификационного экзамена по данному профессиональному модулю.

