

Министерство образования и науки Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано»  
Руководитель МК  
\_\_\_\_\_Л.В. Блинкова  
«\_31\_» августа 2023 г.  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_31\_» августа 2023 г.

«Согласовано»  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_А.В. Долгих  
«31» августа 2023 г.

Утверждаю  
Директор  
\_\_\_\_\_А.А. Беляев  
«31» августа 2023 г.

**Комплект оценочных средств**

для оценки итоговых образовательных результатов  
по адаптированной учебной и производственной практики  
профессионального модуля

ПМ.02 Выполнение задания по изготовлению, продаже и презентации  
хлебобулочных изделий.

по профессии: 16472 Пекарь

(профессиональная подготовка)

Итоговая аттестация: в форме дифференцированного зачета.

Разработчик: Бочарова Светлана Александровна мастер производственного  
обучения первой квалификационной категории.

Организация – разработчик: ГБПОУ СО «Борский государственный  
техникум»

**Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая степень умственной  
отсталости)**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	4
<b>2. Паспорт комплекта оценочных средств</b>	6
<b>3. Экзаменационный пакет кандидата:</b>	15
Комплексное практическое задания	15
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по учебной и производственной практике профессионального модуля	21
<b>4. Пакет эксперта – экзаменатора:</b>	22
Инструментарий оценки комплексного практического задания	23
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности	33
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по учебной и производственной практике профессионального модуля.	34
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по учебной и производственной практике профессионального модуля.	38

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов по учебной и производственной практике профессионального модуля **ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий** по профессии **16472 Пекарь**.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по учебной и производственной практике профессионального модуля **ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий** являются:

профессиональный стандарт по профессии 16472 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г., № 914н зарегистрированного Министерством юстиции № 682 программа профессионального модуля ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Положение о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения, утвержденное приказом министерства образования и науки Самарской области;

Комплект оценочных средств содержит:

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

**В Экзаменационный пакет кандидата входят:**

1. Комплексное практическое задание:

- задание;
- условия выполнения комплексного практического задания (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация);
- приложения.

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

**В Пакет эксперта-экзаменатора входят:**

1. Комплексное практическое задание (из Экзаменационного пакета кандидата).

2. Инструментарий оценки комплексного практического задания:

- критерии оценки показателей сформированности профессиональной компетенции ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6.
- сводная оценочная таблица результатов сформированности профессиональной компетенции ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6

3. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности **Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий**.

4. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по учебной и производственной практике профессионального модуля.

5 Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по учебной и производственной практике профессионального модуля.

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 учебной и производственной практике профессионального модуля ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий проводится комплексный дифференцированный зачет.

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

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по учебной и производственной практике профессионального модуля принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол комплексного дифференцированного зачета и в сводные оценочные таблицы.

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 рецептов, ГОСТы, ОСТы, СанПиНы и т.п.).

**ВПД** – вид профессиональной деятельности;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Вид профессиональной деятельности

Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

### 2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

ПК 2.2 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.

ПК 2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.

ПК 2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.

ПК 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

ПК 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.

### 2.3. Итоговые образовательные результаты по учебной и производственной практике профессионального модуля, предъявляемые к оценке, показатели, критерии и инструменты их оценки

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	Продукт деятельности (простые мучные изделия из теста с фаршем).	1. Параметры приготовленного простого мучного изделия из теста с фаршем.	1.1. Вес готового изделия соответствует заданным требованиям.	Комплексное практическое задание
		2. Характеристики первичной обработки муки, яиц, молока, сахара.	2.2. Цвет готового изделия соответствует заданным требованиям.	
			2.3. Консистенция готового изделия соответствует заданным требованиям.	
			2.4. Запах готового изделия соответствует заданным требованиям.	
			2.5. Вкус готового изделия соответствует	

			заданным требованиям.
			2.6. Внешний вид готового изделия соответствует заданным требованиям.
		3. Соблюдение правил охраны труда при обработке пряностей, приправ, зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц и молока.	3.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. 3.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. 3.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены
ПК 2.2 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.	Продукт деятельности (процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции).	4. Параметры процеживания, протираания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции	4.1. Вес готового п/ф соответствует заданным требованиям.
			4.2. Цвет готового п/ф соответствует заданным требованиям.
			4.3. Консистенция готового п/ф соответствует заданным требованиям.
			4.4. Запах готового п/ф соответствует заданным требованиям.
			4.5. Вкус готового п/ф соответствует заданным требованиям.
			4.6. Внешний вид готового п/ф соответствует заданным требованиям.
		5. Характеристики процеживания, протираания, замешивания, измельчения,	5.1. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка п/ф хлебобулочной продукции соответствует современным кулинарным тенденциям. 5.2. Чистота посуды при процеживании,

		формовки, фарширования, начинки п/ф хлебобулочной продукции	протираии, замешивании, измельчении, формовке, фаршировании, начинке хлебобулочной продукции соответствует заданным требованиям.	
	Процесс деятельности (процесс процеживания, протираия, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции).	6. Выполнение технологии процеживания, протираия, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции.	6.1. Последовательность выполнения операций процеживания, протираия, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции соответствует установленным требованиям. 6.2. Время процеживания, протираия, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции соответствует заданному значению.	
		7. Соблюдение правил охраны труда при процеживании, протираии, замешивании, измельчении, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции.	7.1. Инвентарь и оборудование при процеживании, протираии, замешивании, измельчении, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции использованы в соответствии с установленными требованиями.	
			7.2. Рабочее место при процеживании, протираии, замешивании, измельчении, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции организовано в соответствии с установленными требованиями.	
			7.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
ПК 2.3 Порционирова ние	Продукт деятельности (порционирова	8. Параметры порционирования (комплектации),	8.1. Вес готового изделия соответствует заданным требованиям. 8.2. Цвет готового изделия соответствует	

(комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.	ние (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса).	раздачи хлебобулочной продукции массового спроса.	заданным требованиям.	
			8.3. Консистенция готового изделия соответствует заданным требованиям.	
			9.4. Запах готового изделия соответствует заданным требованиям.	
			8.5. Вкус готового изделия соответствует заданным требованиям.	
			8.6. Внешний вид готового изделия соответствует заданным требованиям.	
	9. Характеристики оформления при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса	9.1. Композиция готового изделия соответствует современным кулинарным тенденциям.		
		9.2. Чистота посуды при подаче готового изделия соответствует заданным требованиям.		
	Процесс деятельности изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции)	10. Выполнение технологии изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции.	10.1. Последовательность выполнения операций приготовления изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции соответствует установленному требованию.	
			10.2. Время приготовления изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции соответствует заданному значению.	
		11. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении, оформлении	11.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении, оформлении изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции использованы в соответствии с установленными требованиями.	



		изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции.	11.2. Рабочее место при приготовлении, оформлении изделия, порционировании (комплектации), раздаче хлебобулочной продукции организовано в соответствии с установленными требованиями. 11.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
ПК 2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.	Продукт деятельности (сложные виды хлебобулочной продукции и ее презентации.)	12. Параметры приготовленных сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	12.1. Вес готового изделий соответствует заданным требованиям.	
			12.2. Цвет готового изделий соответствует заданным требованиям.	
			12.3. Консистенция готового изделий соответствует заданным требованиям.	
			12.4. Запах готового изделий соответствует заданным требованиям.	
			12.5. Вкус готовых изделий соответствует заданным требованиям.	
			12.6. Внешний вид готовых изделий соответствует заданным требованиям.	
		13. Характеристики оформления приготовленных сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации .	13.1. Композиция готовых изделий соответствует современным кулинарным тенденциям. 13.2. Чистота посуды при подаче готовых изделий соответствует заданным требованиям. 13.3. Презентация в полной мере отображает приоритеты сложных видов хлебобулочной продукции.	
ПК.2.4 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.	Продукт деятельности (прием и оформление платежей за хлебобулочную	16. Параметры приема и оформления платежей за хлебобулочную	16.1. Прием платежей за хлебобулочную продукцию соответствует заданным требованиям.	
			16.2 Оформление платежей за за хлебобулочную продукцию соответствует заданным требованиям.	

	продукцию) Процесс деятельности (процесс выполнения технологии приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию.)	17. Выполнение технологии приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию	17.1.Последовательность выполнения операций приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию соответствуют установленным требованиям.
			17.2. Время выполнения операций приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию соответствует заданному значению.
		18. Соблюдение правил охраны труда при выполнении операций приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию	18.1. Инвентарь и оборудование при выполнении операций приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию использованы в соответствии с установленными требованиями.
			18.2Рабочее место при выполнении операций приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию организовано в соответствии с установленными требованиями.
			18.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.
ПК 2.6 Упаковка готовой хлебобулочно	Продукт деятельности (Упаковка готовой	19. Параметры упаковки готовой хлебобулочной продукции на	19.1. Вес готового изделия соответствует заданным требованиям. 19.2. Цвет готового изделия соответствует заданным требованиям.

й продукции на вынос.	хлебобулочной продукции на вынос).	вынос.	19.3. Консистенция готового изделия соответствует заданным требованиям.	
			19.4 Запах готового изделия соответствует заданным требованиям.	
			19.5 Вкус готового изделия соответствует заданным требованиям.	
			19.6. Внешний вид готового изделия соответствует заданным требованиям.	
		20.Характеристики оформления приготовленного готовой хлебобулочной продукции на вынос.	20.1. Композиция готовой хлебобулочной продукции на вынос соответствует современным кулинарным тенденциям.	
			20.3. Чистота посуды при подаче готовой хлебобулочной продукции на вынос соответствует заданным требованиям.	
		21. Соблюдение правил охраны труда при упаковывании готовой хлебобулочной продукции на вынос.	21.1. Инвентарь и оборудование при упаковывании готовой хлебобулочной продукции на вынос использованы в соответствии с установленными требованиями.	
			21.2. Рабочее место при приготовлении, оформлении, упаковывании готовой хлебобулочной продукции на вынос организовано в соответствии с установленными требованиями.	
			21.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены	

### **3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

#### **Задание для оценки сформированности :**

ПК 1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.

ПК 1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.

ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.

ПК 1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

ПК 2.2 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.

ПК 2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.

ПК 2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.

ПК 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

ПК 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.

#### **Задание:**

1.1. Выполнить подготовку продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, молочных продуктов, шоколада в соответствии с технологическими требованиями к обработке жиров, сахара, муки, яиц и молока, молочных продуктов, шоколада.

1.2. Приготовить, оформить и упаковать, презентовать изделия «Блинчики с творогом и глазурью» по 2 порции, весом: блинчики с творогом и глазурью-170гр.

**Время выполнения комплексного практического задания - 2,5 ч.**

#### **Документы:**

- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания, Н.Э.Харченко, Москва-Академия 2005год;
- технологические карты согласно сборнику рецептур и кулинарных изделий.

#### **Оборудование и инвентарь:**

- 1 Электрическая плита ПЭСМ4-2шт
2. Холодильный шкаф-ШХ0,6-1шт
3. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/ю4-2шт
4. Ложка столовая- 3 шт.
5. Ложка чайная-3шт.
6. Гарнирная ложка-1 шт.
7. Разовая тарелка -1 шт.
8. Тарелка для подачи – 3 шт.
9. Терка для измельчения -1 шт.
10. Сито для протираания творога- 1 шт.
11. Блюдо для приготовления творожной начинки- -1шт.

12. Сито для просеивания муки- 1 шт.
13. Кастрюля для теста- 1 шт.
14. Емкость для молока -1 шт.
15. Сковорода для выпечки -1шт.
16. Половник для выпечки – 1шт.
17. Блюдо с начинкой- 1 шт.
18. Мусорный мешок – 1шт.
- 19.Сито для просеивания муки, сахара, для процеживания молока-4шт.
- 20.Миска для яиц- 1шт.
21. Корнетик для глазури-1 шт.

**Место выполнения задания:** лаборатория «Борского государственного техникума».

**Приложения:**

Приложение 1. Технологическая карта «Блинчики с творогом и глазурью»

Приложение 1.

**Технологическая карта приготовления блюда  
«Блинчики с творогом»**

<b>ПРОДУКТЫ В ГР НА 1 ПОРЦИЮ</b>	<b>ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ, ПОСУДА</b>	<b>ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ</b>
Для приготовления творожной начинки для блинчиков 1.Творог-50гр 2. Яйца-20гр 3. Сахар-10гр 4.Ванилин-0,005гр 5.Шоколад – 15 гр. Для приготовления теста для блинчиков 6.Мука-45гр 7. Яйца-20 гр 8.Сахар-5гр 9.Молоко -100гр 10.Соль-0,8 11.масло раст.-10г Для отпуски блинчиков 12 Шоколад -15гр	1 Электрическая плита ПЭСМ4-2шт 2. Холодильный шкаф-ШХ0,6-1шт 3. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/ю4-2шт 4. Разовая тарелка для творога-1 шт. 5. Сито для протирания творога-1шт. 6.Ложка столовая-1шт. 7. Блюдо для приготовления творожной начинки-1шт. 8.Мусорный мешок-1шт. 9. Разовая тарелка для творога-1 шт. 10. Сито для протирания творога-1шт. 11.Ложка столовая-1шт. 12. Блюдо для приготовления творожной начинки-1шт. 13.Мусорный мешок-1шт. 14. Корнетик.	1. Выполнить подготовку продуктов: муки, яиц, молока, сахара: - муку просеять, - яйца помыть, продезинфицировать 2% хлорной извести в течении 5 минут, - промыть 2% раствором соды, - сполоснуть в проточной воде в течении 5 мин, - сахар просеять, -молоко процедить. 2. Приготовить тесто для блинчиков: - в подогретом молоке растворить соль, яйца, сахар, всыпать муку и перемешать до однородной массы. 3.Выпечь блинчики: - на хорошо разогретую, смазанную жиром сковороду налить тесто - выпечь блинчики с одной стороны, 4.Приготовить творожный фарш: -творог протереть через сито -соединить с яйцами, сахаром, ванилином , солью и перемешать 5. Приготовить блинчики с творогом: - охладить блинчики, - на поджаренную сторону блинчика положить творожный фарш. -завернуть блинчики прямоугольной формы, - обжарить с двух сторон 6.Оформить и подать блюдо «Блинчики с творогом и глазурью».

## **Оформление и подача, упаковка, презентация, прием и оформление платежей блюда.**

### **Органолептические показатели:**

#### **Блинчики.**

- Внешний вид – хорошо пропеченные, мелкопористые, политые глазурью.
- Консистенция – мягкая, эластичная
- Цвет – золотистый
- Вкус и запах – выпеченного теста.  
Температура подачи не ниже 50°C.

#### **Фарш творожный.**

- Внешний вид – однородный.
- Консистенция – сочная
- Цвет – белый.
- Вкус и запах – свойственные используемым продуктам

Готовое блюдо- «Блинчики с творогом и глазурью» презентуют, упаковывают в специальный герметичный пищевой контейнер, реализуют, предварительно оформив платеж.

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

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря экзаменационной 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:  
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.

По завершению комплексной практической работы сдайте работу на экспертизу членам аттестационно-квалификационной комиссии.

Приведите в порядок рабочее место, отключите электрооборудование.

#### **4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-ЭКЗАМЕНАТОРА**

Документ 1.	Комплексное практическое задание (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 2.	Инструментарий оценки комплексного практического задания
Документ 3.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности ВПД Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.
Документ 4.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю
Документ 5.	Инструкция по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

**Комплексное практическое задание  
(из Экзаменационного пакета кандидата).  
ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО  
ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ  
Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного  
ассортимента.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 1. Параметры приготовленного простого мучного изделия из теста с фаршем.</b>		
1.1.	Вес готового изделия соответствует заданным требованиям	1
	Вес готового изделия не соответствует заданным требованиям	0
<b>Показатель 2. Характеристики первичной обработки муки, яиц, молока, сахара.</b>		
2.1.	Цвет готового изделия соответствует заданным требованиям.	1
	Цвет готового изделия соответствует заданным требованиям не соответствует заданным требованиям	0
2.2.	Консистенция готового изделия соответствует заданным требованиям	1
	Консистенция готового изделия не соответствуют заданным требованиям.	0
2.3.	Запах готового изделия соответствует заданным требованиям.	1
	Запах готового изделия не соответствует заданным требованиям.	0
2.4.	Вкус готового изделия соответствует заданным требованиям.	1
	Вкус готового изделия не соответствует заданным требованиям.	0
2.5.	Внешний вид готового изделия соответствует заданным требованиям.	1
	Внешний вид готового изделия не соответствует заданным требованиям.	0
<b>Показатель 3. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.</b>		
3.1.	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.	1
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования	0
3.2.	Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	1
	Имеются нарушения в организации рабочего места	0
3.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены	1
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований	0
<b>ИТОГО по ПК 2.1.</b>		<b>9</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК.2.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение,  
формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 4. Параметры процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции.</b>		
4.1.	Вес готового п/ф соответствует заданным требованиям.	1
	Вес готового п/ф не соответствует заданным требованиям.	0
4.2.	Цвет готового п/ф соответствует заданным требованиям.	1
	Цвет готового п/ф не соответствует заданным требованиям.	0
4.3.	Консистенция готового п/ф соответствует заданным требованиям.	1



	Консистенция готового п/ф не соответствует заданным требованиям.	0
4.4.	Запах готового п/ф соответствует заданным требованиям.	1
	Запах готового п/ф не соответствует заданным требованиям.	0
4.5.	Вкус готового п/ф соответствует заданным требованиям.	1
	Вкус готового п/ф не соответствует заданным требованиям.	0
4.6.	Внешний вид готового п/ф соответствует заданным требованиям.	1
	Внешний вид готового п/ф не соответствует заданным требованиям.	0
<b>Показатель 5. Характеристики процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки п/ф хлебобулочной продукции.</b>		
5.1.	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка п/ф хлебобулочной продукции соответствует современным кулинарным тенденциям.	1
	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка п/ф хлебобулочной продукции не соответствует современным кулинарным тенденциям.	0
5.2.	Чистота посуды при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, формовке, фаршировании, начинке хлебобулочной продукции соответствует заданным требованиям.	1
	Чистота посуды при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, формовке, фаршировании, начинке хлебобулочной продукции не соответствует заданным требованиям.	0
<b>Показатель 6. Выполнение технологии процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции.</b>		
6.1.	Последовательность выполнения операций процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции соответствует установленным требованиям.	1
	Последовательность выполнения операций процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции не соответствует установленным требованиям.	0
6.2.	Время процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции соответствует заданному значению.	1
	Время процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции не соответствует заданному значению.	0
<b>Показатель 7. Соблюдение правил охраны труда при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции.</b>		
7.1.	Инвентарь и оборудование при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции использованы в соответствии с установленными требованиями.	1
	Инвентарь и оборудование при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции использованы не в соответствии с установленными требованиями.	0
7.2.	Рабочее место при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции организовано в соответствии с установленными требованиями.	1
	Рабочее место при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции организовано не в соответствии с установленными требованиями.	0
7.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены	1
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований	0
<b>ИТОГО по ПК 2.2.</b>		<b>13</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК.2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной  
продукции массового спроса.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 8. Параметры порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса.</b>		
8.1.	Вес готового изделия соответствует заданным требованиям.	1
	Вес готового изделия не соответствует заданным требованиям.	0
8.2.	Цвет готового изделия соответствует заданным требованиям.	1
	Цвет готового изделия не соответствует заданным требованиям.	0
8.3.	Консистенция готового изделия соответствует заданным требованиям.	1
	Консистенция готового изделия не соответствует заданным требованиям.	0
8.4.	Запах готового изделия соответствует заданным требованиям.	1
	Запах готового изделия не соответствует заданным требованиям.	0
8.5.	Вкус готового изделия соответствует заданным требованиям.	1
	Вкус готового изделия не соответствует заданным требованиям.	0
8.6.	Внешний вид готового изделия соответствует заданным требованиям	1
	Внешний вид готового изделия не соответствует заданным требованиям	0
<b>Показатель 9. Характеристики оформления при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса.</b>		
9.1.	Композиция готового изделия соответствует современным кулинарным тенденциям.	1
	Композиция готового изделия не соответствует современным кулинарным тенденциям.	0
9.2.	Чистота посуды при подаче готового изделия соответствует заданным требованиям.	1
	Чистота посуды при подаче готового изделия не соответствует заданным требованиям.	0
<b>Показатель 11. Выполнение технологии изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции.</b>		
10.1.	Последовательность выполнения операций приготовления изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции соответствует установленному требованию.	1
	Последовательность выполнения операций приготовления изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции не соответствует установленному требованию.	0
10.2.	Время приготовления изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции соответствует заданному значению.	1
	Время приготовления изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции не соответствует заданному значению.	0
<b>Показатель 11. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении, оформлении изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции.</b>		
11.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении, оформлении изделия порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции использованы в соответствии с установленными требованиями.	1
	Инвентарь и оборудование при приготовлении, оформлении изделия порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции использованы не в соответствии с установленными требованиями.	0
11.2.	Рабочее место при приготовлении, оформлении изделия, порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции организовано в соответствии с установленными требованиями.	1
	Имеются нарушения в организации рабочего места	0

11.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены	1
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований	0
<b>ИТОГО по ПК 2.3.</b>		<b>13</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК.2.4. Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной  
продукции и ее презентации.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 12. Параметры приготовленных сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.</b>		
12.1.	Вес готового изделий соответствует заданным требованиям.	1
	Вес готового изделий не соответствует заданным требованиям.	0
12.2.	Цвет готового изделий соответствует заданным требованиям.	1
	Цвет готового изделий не соответствует заданным требованиям.	0
12.3	Консистенция готового изделий соответствует заданным требованиям.	1
	Консистенция готового изделий не соответствует заданным требованиям.	0
12.4	Запах готового изделий соответствует заданным требованиям.	1
	Запах готового изделий не соответствует заданным требованиям.	0
12.5	Вкус готовых изделий соответствует заданным требованиям.	1
	Вкус готовых изделий не соответствует заданным требованиям.	0
12.6	Внешний вид готовых изделий соответствует заданным требованиям.	1
	Внешний вид готовых изделий не соответствует заданным требованиям.	0
<b>Показатель 13. . Характеристики оформления приготовленных сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации .</b>		
13.1.	Композиция готовых изделий соответствует современным кулинарным тенденциям.	1
	Композиция готовых изделий не соответствует современным кулинарным тенденциям.	0
13.2.	Чистота посуды при подаче готовых изделий соответствует заданным требованиям.	1
	Чистота посуды при подаче готовых изделий не соответствует заданным требованиям.	0
13.3.	Презентация в полной мере отображает приоритеты сложных видов хлебобулочной продукции.	1
	Презентация в полной мере не отображает приоритеты сложных видов хлебобулочной продукции.	0
<b>ИТОГО по ПК 2.4.</b>		<b>9</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК.2.5. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 14. Параметры приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию.</b>		
14.1.	Прием платежей за хлебобулочную продукцию соответствует заданным требованиям.	1
	Прием платежей за хлебобулочную продукцию не соответствует заданным требованиям.	0

14.2.	Оформление платежей за хлебобулочную продукцию соответствует заданным требованиям.	1
	Оформление платежей за хлебобулочную продукцию не соответствует заданным требованиям.	0
14.2	Выполнение технологии приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию	1
	Выполнение технологии приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию	0
14.3	Время выполнения операций приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию соответствует заданному значению.	1
	Время выполнения операций приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию не соответствует заданному значению.	0
<b>Показатель 15. Соблюдение правил охраны труда при выполнении операций приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию.</b>		
15.1.	Инвентарь и оборудование при выполнении операций приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию использованы в соответствии с установленными требованиями.	1
	Инвентарь и оборудование при выполнении операций приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию использованы не в соответствии с установленными требованиями.	0
15.2.	Рабочее место при выполнении операций приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию организовано в соответствии с установленными требованиями	1
	Рабочее место при выполнении операций приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию организовано не в соответствии с установленными требованиями	0
15.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены	1
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований.	0
<b>ИТОГО по ПК 2.5.</b>		<b>5</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК. 2.6. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 16 Параметры упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос.</b>		
16.1.	Вес готового блюда соответствует заданным требованиям.	1
	Вес готового блюда не соответствует заданным требованиям.	0
16.2.	Цвет готового блюда соответствует заданным требованиям.	1
	Цвет готового блюда не соответствует заданным требованиям.	0
16.3.	Консистенция готового блюда соответствует заданным требованиям.	1
	Консистенция готового блюда не соответствует заданным требованиям.	0
16.4.	Запах готового блюда соответствует заданным требованиям.	1
	Запах готового блюда не соответствует заданным требованиям.	0
16.5.	Вкус готового блюда соответствует заданным требованиям.	1
	Вкус готового блюда не соответствует заданным требованиям.	0
16.6.	Внешний вид готового блюда соответствует заданным требованиям.	1
	Внешний вид готового блюда не соответствует заданным требованиям.	0
<b>Показатель 17. Характеристики оформления приготовленного готовой хлебобулочной продукции на вынос.</b>		
17.1.	Композиция упаковки готовой хлебобулочной продукции соответствует современным кулинарным тенденциям.	1
	Композиция упаковки готовой хлебобулочной продукции не соответствует	0

	современным кулинарным тенденциям.	
17.2.	Чистота посуды при подаче готовой хлебобулочной продукции на вынос соответствует заданным требованиям.	1
	Чистота посуды при подаче готовой хлебобулочной продукции на вынос не соответствует заданным требованиям.	0
<b>Показатель 18 . Соблюдение правил охраны труда при упаковывании готовой хлебобулочной продукции на вынос.</b>		
18.1.	Инвентарь и оборудование при упаковывании готовой хлебобулочной продукции на вынос использованы в соответствии с установленными требованиями.	1
	Инвентарь и оборудование при упаковывании готовой хлебобулочной продукции на вынос использованы не в соответствии с установленными требованиями.	0
18.2.	Рабочее место при приготовлении, оформлении, упаковывании готовой хлебобулочной продукции на вынос организовано в соответствии с установленными требованиями.	1
	Рабочее место при приготовлении, оформлении, упаковывании готовой хлебобулочной продукции на вынос организовано не в соответствии с установленными требованиями.	0
18.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены	1
	Санитарно-гигиенические требования соблюдены	0
<b>ИТОГО по ПК 2.6.</b>		<b>11</b>

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности**

**ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента**

№ п/п	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей										Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.1.
		1.1. Вес готового изделия соответствует заданным требованиям.	Цвет готового изделия соответствует заданным требованиям.	Консистенция готового изделия соответствует заданным требованиям.	Запах готового изделия соответствует заданным требованиям.	Вкус готового изделия соответствует заданным требованиям.	Внешний вид готового изделия соответствует заданным требованиям.	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.	Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены				
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>9</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения:      « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК 2.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной  
продукции.**

№ п/п	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей													Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.2
		Вес готового п/ф соответствует заданным требованиям.	Цвет готового п/ф соответствует заданным требованиям.	Консистенция готового п/ф соответствует заданным требованиям.	Запах готового п/ф соответствует заданным требованиям.	Вкус готового п/ф соответствует заданным требованиям.	Внешний вид готового п/ф соответствует заданным требованиям.	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование.	Чистота посуды при процеживании, протирании, замешивании, измельчении.	Последовательность выполнения операций процеживания, протирания.	Время процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки.	Инвентарь и оборудование при процеживании, протирании, замешивании.	Рабочее место при процеживании, протирании, замешивании, измельчении.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены			
<b>Максимальное количество баллов</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>13</b>			

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК.2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.**

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей											Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.3	
		Вес готового изделия соответствует заданным требованиям	Цвет готового изделия соответствует заданным требованиям	Консистенция готового изделия соответствует заданным требованиям.	Запах готового изделия соответствует заданным требованиям	Вкус готового изделия соответствует заданным требованиям	Внешний вид готового изделия соответствует заданным	Композиция готового изделия соответствует современным кулинарным технологиям.	Чистота посуды при подаче готового блюда соответствует заданным требованиям	Последовательность выполнения операций	Время приготовления простого блюда из макаронных изделий	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с				Рабочее место организовано в соответствии с установленными
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>13</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения:    « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК.2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.**

№ п/п	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей											Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.4	
		Вес готового изделия соответствует заданным требованиям	Цвет готового изделия соответствует заданным требованиям	Консистенция готового изделия соответствует заданным требованиям	Запах готового изделия соответствует заданным требованиям	Вкус готового изделия соответствует заданным требованиям	Внешний вид готового изделия соответствует заданным требованиям	Композиция готового изделия соответствует современным кулинарным тенденциям	Чистота посуды при подаче готового блюда соответствует заданным требованиям	Последовательность выполнения операций приготовления простого блюда из яиц и творога	Время приготовления простого блюда из яиц и творога	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с				Рабочее место организовано в соответствии с установленными
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>13</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК. 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.**

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей												Набрано баллов	% выполнения сформированности ПК 2.5	
		Прием платежей за хлебобулочную продукцию соответствует заданным	Оформление платежей за хлебобулочную продукцию соответствует заданным	Последовательность выполнения операций приема и оформления	Время выполнения операций приема и оформления платежей за хлебобулочную	Инвентарь и оборудование при выполнении операций приема и оформления	Рабочее место при выполнении операций	Санитарно-гигиенические требования соблюдены.								
<b>Максимальное количество баллов</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>						<b>7</b>	

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения:    «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК. 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.**

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей													Набрано баллов	% выполнения сформированности ПК 2.6		
		Вес готового изделия соответствует заданным требованиям	Цвет готового изделия соответствует заданным требованиям	Консистенция готового изделия соответствует заданным требованиям.	Запах готового изделия соответствует заданным требованиям.	Вкус готового изделия соответствует заданным требованиям.	Внешний вид готового изделия соответствует	Композиция готового изделия соответствует составленным требованиям	Чистота посуды при подаче готового изделия соответствует заданным	Последовательность выполнения операций	Время приготовления мучного изделия из теста с	Инвентарь и оборудование использованы в	Рабочее место организовано в соответствии с	Санитарно-гигиенические требования соблюдены				
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>13</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности**

Наименование ОО \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ года

№ пп	ФИО кандидата	Итоги оценки сформированности ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента			Итоги оценки сформированности ПК.2.2 Прочеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.			Итоги оценки сформированности ПК.2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.			Итоги оценки сформированности ПК.2.4. Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.			Итоги оценки сформированности ПК. 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию			Итоги оценки сформированности ПК 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.1.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.2.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.3.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.4	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.5.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.6.
	<b>Макс. кол-во баллов</b>	<b>10</b>			<b>13</b>			<b>13</b>			<b>13</b>			<b>13</b>					

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

**Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю ПМ.02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.**

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

Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении ВПД Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий. установлено пороговое значение показателя – не менее 70%.

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

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента составляет 10 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 2. 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента кандидат должен набрать 7 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

**Оценочная шкала сформированности ПК 2.1. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.**

Набрано баллов	< 7 баллов	≥7 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 2.1.	ПК 2.1.не сформирована	ПК 2.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК.2.2. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции. составляет 13 баллов.

Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК.2.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции кандидат должен набрать 9 баллов (Таблица 2).

Таблица 2

**Оценочная шкала сформированности  
ПК.2.2 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение,  
формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.**

Набрано баллов	< 9 баллов	≥9 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 2.2.	ПК 2.2.не сформирована	ПК 2.2. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК.2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса составляет 13 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК.2.3 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера кандидат должен набрать 9 баллов (Таблица 3).

Таблица 3

**Оценочная шкала сформированности  
ПК.2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной  
продукции массового спроса.**

Набрано баллов	< 9 баллов	≥9 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 2.3	ПК 2.3.не сформирована	ПК 2.3. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК.2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации составляет 13 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК.2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации кандидат должен набрать 9 баллов (Таблица 4).

Таблица 4

**Оценочная шкала сформированности  
ПК.2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной  
продукции и ее презентации.**

Набрано баллов	< 9 баллов	≥9 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 2.4.	ПК 2.4.не сформирована	ПК 2.4. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК.2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации составляет 13 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК.2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации кандидат должен набрать 9 баллов (Таблица 5).

Таблица 5

**Оценочная шкала сформированности  
ПК. 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.**

Набрано баллов	< 9 баллов	≥9 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 2.5.	ПК 2.5.не сформирована	ПК 2.5. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 2.5. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию составляет 13 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК. 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию кандидат должен набрать 9 баллов (Таблица 5).

Таблица 6

**Оценочная шкала сформированности****ПК. 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.**

Набрано баллов	< 9 баллов	≥9 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 2.6.	ПК 2.6. не сформирована	ПК 2.6. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос. составляет 13 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК. 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос кандидат должен набрать 9 баллов (Таблица 6).



