

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

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ГЭК
Зав. производством
ООО ТЛК «Все для гурмана»
/Н.А. Громова/

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ СО
«Борский государственный
техникум»
/А.А.Беляев/



Борск 2025 г. « 28 » августа 20__ г.

Комплект оценочных средств

для оценки итоговых образовательных результатов
по адаптированному профессиональному модулю **ПМ.02 Выполнение
заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных
изделий.**

по профессии **16472 Пекарь.**
(профессиональная подготовка)

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

с.Борское 2025г

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

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ГЭК
Зав. производством
ООО ТЛК «Все для гурмана»
_____ /Н.А. Громова/

«_____» _____ 20____ г. «_____» _____ 20____ г.

Директор ГБПОУ СО
«Борский государственный
техникум»
_____ /А.А.Беляев/

Комплект оценочных средств

для оценки итоговых образовательных результатов
по адаптированному профессиональному модулю **ПМ.02 Выполнение
заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных
изделий.**

по профессии **16472 Пекарь.**
(профессиональная подготовка)

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

с.Борское 2025г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Паспорт комплекта оценочных средств	6
3.Экзаменационный пакет кандидата:	15
Комплексное практическое задания	15
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	21
4. Пакет эксперта – экзаменатора:	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 профессиональному модулю	34
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	38

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по **16472 Пекарь**.

Особенности психофизического развития данной категории обучающихся описаны в разделе 1 АОП ПО.

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

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **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 профессиональному модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения, утвержденное приказом министерства образования и науки Самарской области;

Положение о промежуточной аттестации по профессиональному модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения (далее – Положение о промежуточной аттестации), утвержденное приказом по _____ от «____» ____ 20__ г. № ____.

(наименование образовательной организации)

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 профессиональному модулю.

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

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

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий** проводится экзамен (квалификационный экзамен).

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

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

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

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

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

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

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид профессиональной деятельности

Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

ПК2.2 Процеживание, протирание, 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 ПМ, 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. 2. Характеристики первичной обработки муки, яиц, молока, сахара.	1.1. Вес готового изделия соответствует заданным требованиям. 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.	Комплексное практическое задание

		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, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.	Продукт деятельности (процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции).	4. Параметры процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции 5. Характеристики процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки п/ф 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. 5.1. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка п/ф хлебобулочной продукции соответствует современным кулинарным тенденциям. 5.2. Чистота посуды при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, формовке, фаршировании, начинке хлебобулочной продукции соответствует заданным требованиям.	

		продукции		
	Процесс деятельности (процесс процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции).	6. Выполнение технологии процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции.	6.1. Последовательность выполнения операций процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции соответствует установленным требованиям. 6.2. Время процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции соответствует заданному значению.	
		7. Соблюдение правил охраны труда при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции.	7.1. Инвентарь и оборудование при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции использованы в соответствии с установленными требованиями. 7.2. Рабочее место при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции организовано в соответствии с установленными требованиями. 7.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
ПК 2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции	Продукт деятельности (порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной	8. Параметры порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса.	8.1. Вес готового изделия соответствует заданным требованиям. 8.2. Цвет готового изделия соответствует заданным требованиям. 8.3. Консистенция готового изделия соответствует заданным требованиям. 9.4. Запах готового изделия соответствует	

массового спроса.	продукции массового спроса).		заданным требованиям.	
			8.5. Вкус готового изделия соответствует заданным требованиям.	
			8.6. Внешний вид готового изделия соответствует заданным требованиям.	
	Процесс деятельности (приготовление изделия при порционированнии (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции)	9. Характеристики оформления при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса	9.1. Композиция готового изделия соответствует современным кулинарным тенденциям.	
		10. Выполнение технологии изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции.	9.2. Чистота посуды при подаче готового изделия соответствует заданным требованиям.	
		11. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении, оформлении изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной	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.	
			11.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении, оформлении изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции использованы в соответствии с установленными требованиями.	
			11.2. Рабочее место при приготовлении, оформлении изделия, порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции организовано в соответствии с установленными требованиями.	

		продукции.	11.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
ПК 2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочно й 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 изделия соответствует заданным требованиям. 12.3. Консистенция готового изделия соответствует заданным требованиям. 12.4. Запах готового изделия 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 продукцию)	16. Параметры приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию.	16.1. Прием платежей за хлебобулочную продукцию соответствует заданным требованиям. 16.2 Оформление платежей за хлебобулочную продукцию соответствует заданным требованиям.	
	Процесс деятельности (процесс выполнения)	17. Выполнение технологии приема и оформления	17.1.Последовательность выполнения операций приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию соответствуют установленным требованиям.	

	технологии приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию.)	платежей за хлебобулочную продукцию		
			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.	
			18.2 Рабочее 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 хлебобулочной продукции на вынос.	Продукт деятельности (Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос).	19. Параметры упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос.	19.1. Вес готового изделия соответствует заданным требованиям. 19.2. Цвет готового изделия соответствует заданным требованиям. 19.3. Консистенция готового изделия соответствует заданным требованиям. 19.4 Запах готового изделия соответствует заданным требованиям. 19.5 Вкус готового изделия соответствует	

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

3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Задание для оценки сформированности :

ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

ПК 2.2 Процеживание, протирание, 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. Приготовить, оформить и подать изделие из дрожжевого теста «Сдоба обыкновенная» – 3шт. по 100г.

Условия выполнения практического задания

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

На 3 шт. по 100 г:

1. Мука в/с – 214
 2. Мука в/с на подпыл – 9
 3. Сахар - 22
 4. Масло сливочное – 7
 5. Масло растительное для разделки - 9
 6. Яйцо куриное - 8
 7. Соль – 3
 8. Дрожжи прессованные - 3
 9. Ванилин – 0,05
 10. Вода – 94
- Для посыпки:
11. Сахар песок - 10
 12. Яйцо для смазки – 8

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

1. Сито -1шт.
2. Нож поварской -1 шт.
3. Лопатка деревянная -1 шт.
4. Чаша металлическая – 2 шт.
5. Мешок для мусора-1шт.
6. Ложка - 1шт.
7. Пластиковый стакан – 1шт.
8. Деревянная скалка – 1шт.
9. Силиконовая кисточка – 1шт.
10. Салфетка льняная – 1 шт.
11. Кондитерский лист.
12. Посуда для обработки яиц – 4шт.

Оборудование

1. Производственные столы-1шт.,
2. Весы электронные -1 шт.
3. Шкаф жарочный – 1шт.

Нормативно-справочная документация:

Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Министерство торговли Российской Федерации, 1999г. Издательство «Лёгкая промышленность и бытовое обслуживание», 1999-оформление. Составители: В.И.Бодрягин, Г.С.Фонарёва, В.Т.Лапшина, С.Л.Ахиба
Технологическая карта на изделие «Сдоба обыкновенная»

Норма времени на одного кандидата:

Основное:

Приготовление изделия «Сдоба обыкновенная» – 140 мин

Дополнительное:

-подготовка к работе - 7 мин.

-уборка рабочего места - 10 мин.

-контроль качества выполненного задания - 8 мин. на каждого экзаменуемого.

Итого: 165 мин.

Место выполнения задания: Лаборатория

Приложения

Приложение 1

Технологическая карта приготовления изделия «Сдоба обыкновенная»

Продукт	Норма продукта на 1шт.	Норма продукта на 3шт.
	Нетто	Нетто
Мука в/с	71	214
Мука в/с на подпыл	3	9
Сахар	7	22
Масло сливочное	2,3	7
Яйцо куриное	2,6	8
Соль	1	3
Ванилин	0,01	0,05
Дрожжи прессованные	1	3
Вода	31	94
Масло растительное для разделки	3	9
Для посыпки:		
Сахар песок	3,3	10
Яйцо для смазки	2,6	8
Выход:	100г.	300г.

Технология приготовления изделия.

Для замеса дрожжевого безопарного теста, дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды. В тёплой жидкости (35-40С) растворить сахар, соль, добавить яйцо.

Раствор дрожжей соединить с жидкой основой, добавить муку, замесить тесто. В конце замеса добавить жиры. Тесто поставить в теплое место для брожения 45 -60мин. В процессе брожения сделать 1 - 2 обминки. Выбраженное тесто выложить на подпыленный мукой стол, сформовать в жгут. Жгут поделить на куски массой 110г, подкатать в шар. Дать промежуточную расстойку 5-7 мин. Шар раскатать скалкой в овальную лепешку, смазать маслом и завернуть в рулет, сложить рулет вдвое, сделать один надрез. Приготовить льезон для смазки поверхности. Изделия уложить на смазанный маслом лист. Окончательная расстойка 10-15 мин. Изделия смазать льезоном и посыпать сахаром. Выпечь при температуре 250-260 С, 10-15 мин. Охладить изделие в течение 10 мин.

Готовое изделие выложить на тарелку, застеленную салфеткой.

Органолептические показатели:

- Внешний вид – Изделие не деформированно, на поверхности рельефно выступает рисунок, равномерно пропечено, но не высушено
- Консистенция – упругая, пористая.
- Цвет – светло-желтый с золотистым оттенком, посыпан сахаром.
- Вкус и запах – свойственный набору продуктов.

ЗАДАНИЕ:

1. Приготовить, оформить и подать песочное печенье – 0,300 кг.

Условия выполнения практического задания

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

На 300 г:

- 1.Мука в/с – 157
 - 2.Мука в/с на подпыл – 11
 - 3.Сахарная пудра - 63
 - 4.Масло сливочное - 94
 - 5.Яйцо куриное -14
 - 6.Соль -0,1
 - 7.Ванилин – 0,05
 - 8.Сода пищевая – 0,01
- Для посыпки:
- 9.Орех фундук - 5
 - 10.Сахар песок - 11
 - 11.Яйцо для смазки - 8

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Инвентарь:

1. Сито -1шт.
2. Нож поварской -1 шт.
3. Лопатка деревянная -1 шт.
4. Чаша металлическая – 2 шт.
5. Мешок для мусора-1шт.
6. Ложка - 1шт.
7. Пластиковый стакан – 1шт.
8. Деревянная скалка – 1шт.
9. Силиконовая кисточка – 1шт.

- | |
|--|
| 10. Металлические выемки различной формы – в ассортименте. |
| 11. Широкая металлическая лопатка -1шт. |
| 12. Сковорода. |
| 13. Кондитерский лист. |
| 14. Разовые тарелки для непищевых отходов - 1 шт. |
| 15. Посуда для обработки яиц – 4шт. |

Оборудование

- | |
|---|
| 1.Миксер электрический с насадками – 1шт. |
| 2.Производственные столы-1шт., |
| 3. Весы электронные -1 шт. |
| 4. Шкаф жарочный – 1шт. |

Нормативно-технологическая документация.

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Издательство «Экономика» 1976г.

Технологическая карта на изделие «Песочное печенье»

Норма времени на одного кандидата:

Основное:

Приготовление изделия «Песочное печенье» – 50 мин

Дополнительное:

- подготовка к работе - 5 мин.
- уборка рабочего места - 7 мин.
- контроль качества выполненного задания - 8 мин. на каждого экзаменуемого.

Итого: 70 мин.

Место проведения: Лаборатория

Приложения:

Приложение 2

Технологическая карта приготовления изделия «Песочное печенье»

Продукт	Норма продукта на 1000 г.	Норма продукта на 300 порции, г
	нетто	нетто
Мука в/с	520	156
Мука в/с на подпыл	35	10
Сахарная пудра	209	63
Масло сливочное	313	94
Яйцо куриное	47	14
Соль	0,5	0,1
Ванилин	0,1	0,05
Сода пищевая	0,05	0,01
Для посыпки:		
Орех фундук	16	5
Сахар песок	37	11
Яйцо для смазки	26	8
Выход:	1000	300

Технология приготовления изделия.

Сливочное масло взбивают с сахарной пудрой до пластиичного состояния. В яйце растворяют соль, ванилин, соду пищевую. Постепенно, небольшими порциями вливают во взбитое масло подготовленную яичную смесь. В готовую массу добавляют муку и производят быстрый замес до однородной консистенции. Готовое тесто охлаждают в течение 10 мин.

Орехи измельчают и соединяют с сахаром. Охлаждённое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, поверхность смазывают яйцом, посыпают орехово-сахарной посыпкой. Вырезают выемками различные фигурки. Печенье укладывают на чистый сухой лист и выпекают при температуре 230-250 С, 10-15 мин. Готовое печенье выложить на тарелку, застеленную салфеткой.

1. Органолептические показатели:

- Внешний вид – Печенье разнообразной формы, не деформированное, края ровные.
- Консистенция – при надавливании печенье крошится, без закала.
- Цвет – светло-желтый с золотистым оттенком.
- Вкус и запах – свойственный набору продуктов.

ЗАДАНИЕ:

1. Приготовить, оформить и подать торт «Подарочный» – 0,500 кг.

Условия выполнения практического задания

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Бисквит - 150: 1.Мука в/с – 55 2.Сахар – 54 3. Яйцо куриное -90 4.Ванилин -0,05	<u>Сироп для пропитывания:</u> 1. Сахар – песок – 56 2. Коньяк –5 3. Вода - 56 <u>Крем сливочно-масляный «Новый»:</u> 1.Масло сливочное – 87 2.Сахар – песок – 53 3. Ванилин –0,5 4. Сгущенное молоко – 21 5. Коньяк - 3	Торт «Подарочный» - 500гр. 1. Бисквит – 150 2. Сироп для пропитывания - 100 3. Крем масляный – 185 4. Орехи жареные – 56,5 5. Сахарная пудра – 2,5 6. Коньяк - 6
---	---	--

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного кандидата:

Инвентарь:

1. Сито -1шт.
2. Нож -1 шт.
3. Лопатка деревянная -1 шт.
- 4.Чаша металлическая – 2 шт.
5. Мешок для мусора-1шт.
6. Ложка - 1шт.
7. Пластиковый стакан – 1шт.
8. Металлическая форма (кольцо)- 1шт.
9. Кондитерская бумага
10. Кондитерский лист.
11. Посуда для обработки яиц – 4шт.
12. Ножницы – 1шт.

13. Кастрюля – 1шт.

Оборудование

- 1.Миксер электрический с насадками – 1шт.
- 2.Производственные столы-1шт.,
3. Весы электронные -1 шт.
4. Шкаф жарочный – 1шт.
5. Газовая плита – 1шт.

Нормативно-технологическая документация:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Издательство «Экономика» 1976г.

Технологическая карта на изделие« Бисквитный полуфабрикат»

Норма времени на одного кандидата:

Основное:

Приготовление « Бисквитного полуфабриката»– 60 мин

Дополнительное:

- подготовка к работе - 7 мин.
- уборка рабочего места - 10 мин.

-контроль качества выполненного задания - 8 мин. на каждого экзаменуемого.

Итого: 85мин.

Место проведения: Лаборатория

Приложения:

Приложение 3.	Технологическая карта приготовления «Бисквитного полуфабриката»
Приложение 4	Технологическая карта приготовления «Сироп для пропитывания»
Приложение 5	Технологическая карта на крем масляный «Новый»
Приложение 6	Технологическая карта торт «Подарочный»

Приложение 3

Технологическая карта приготовления «Бисквитного полуфабриката»

Продукт	Норма продукта
	Нетто
Мука в/с	55
Сахар песок	54
Яйцо куриное	90
Ванилин	0,05
Выход:	150г

Технология приготовления изделия.

1. Яйца с сахаром соединить и взбить до увеличения объема в 2,5 – 3 раза, до появления устойчивого рисунка на поверхности. Добавить ванилин в конце взбивания яично-сахарной массы. Затем добавить муку и произвести

быстрый замес теста (15сек.) до однородной консистенции. Готовое тесто вылить в подготовленную форму и выпечь при температуре 200-220 С, 35-40 мин. Готовый бисквит охлаждают 20-30 мин. и освобождают от формы. Выстаивают бисквит в течении 8 часов

2. Органолептические показатели:

- Внешний вид – гладкая, тонкая верхняя корочка
- Консистенция – пористая, эластичная.
- Цвет – светло-коричневый.
- Вкус и запах – свойственный набору продуктов.

Приложение 4

Технологическая карта приготовления «Сироп для пропитывания»

Продукт	Норма продукта
	Нетто
1. Сахар - песок	56
2. Коньяк	5
3. Вода	56
Выход:	100г

Технология приготовления изделия.

1. Сахар соединить с водой, довести до кипения. Снять пену и кипятить 1-2мин. Охладить сироп до температуры 20С. Добавить коньяк.

3. Органолептические показатели:

- Внешний вид – прозрачный
- Консистенция – вязкая
- Цвет – прозрачный.
- Вкус и запах – свойственный набору продуктов.

Приложение 5

Технологическая карта на крем масляный «Новый»

Продукт	Норма продукта
	Нетто
1. Сахар – песок	53
2. Масло сливочное	87
3. Ванилин	0,5
4. Сгущенное молоко	21
5. Вода	26
6. Коньяк	3
Выход:	185г

Технология приготовления изделия.

1. Сахар соединить с водой, довести до кипения, снять пену и уварить до 107С (проба на среднюю нить). Охладить сироп до температуры 20С и соединить со сгущенным молоком. Масло сливочное зачистить, взбить и постепенно соединить с сиропом. Взбить до plasticности. Добавить ванилин и коньяк.

2.Органолептические показатели:

- Внешний вид – пышная однородная масса
- Консистенция – маслянистая масса, хорошо сохраняет форму
- Цвет– кремоватый
- Вкус и запах – свойственный набору продуктов.

Приложение 6

Технологическая карта торта «Подарочный»

Продукт	Норма продукта	
	Нетто	Нетто
1. Бисквит	300	150
2. Сироп для промочки	200	100
3. Крем масляный «Новый»	370	185
4. Орехи жареные	113	56,5
5. Сахарная пудра	5	2,5
6. Коньяк	12	6
Выход:	1000	500

Технология приготовления изделия.

1 .Выпеченный бисквит разрезать на два пласти. Пласти промочить сиропом и склеить кремом. Нанести крем на поверхность и боковые стороны пластов. Обсыпать жареными рублеными орехами и сахарной пудрой.

2.Органолептические показатели:

- Внешний вид – торт правильной формы, сверху и по бокам обсыпано жареным орехом
- Консистенция– тесто пористое, упругое, пропитано сиропом, легко разламывается
- Цвет– цвет теста желтый, крема кремового
- Вкус и запах– свойственный набору продуктов

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:
 - Перед началом работы вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, головной убор, подобрать волосы под колпак или косынку, 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.
7. По завершению комплексной практической работы сдайте работу на экспертизу членам аттестационно-квалификационной комиссии.
 8. Приведите в порядок рабочее место, отключите электрооборудование.

4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-ЭКЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Практическое задание № 1, № 2, №3; Комплексное практическое задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 2.	Инструментарий оценки практического задания № 1
Документ 3.	Инструментарий оценки практического задания №2
Документ 4.	Инструментарий оценки комплексного практического задания № 1
Документ 5.	Инструментарий оценки практического задания № 3
Документ 6.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности ВПД
Документ 7.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю
Документ 8.	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
Показатель 1. Параметры приготовленного простого мучного изделия из теста с фаршем.		

1.1.	Вес готового изделия соответствует заданным требованиям	1
	Вес готового изделия не соответствует заданным требованиям	0
Показатель 2. Характеристики первичной обработки муки, яиц, молока, сахара.		
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
Показатель 3. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.		
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
ИТОГО по ПК 2.1.		9

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

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 4. Параметры процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции.		
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
Показатель 5. Характеристики процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки п/ф хлебобулочной продукции.		
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
Показатель 6. Выполнение технологии процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции.		
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
Показатель 7. Соблюдение правил охраны труда при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции.		
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 соблюdenы	1
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований	0
ИТОГО по ПК 2.2.		13

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

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 8. Параметры порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса.		
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
Показатель 9. Характеристики оформления при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса.		
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
Показатель 11. 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.	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
Показатель 11. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении, оформлении изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции.		
11.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении, оформлении изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции использованы в соответствии с установленными требованиями.	1
	Инвентарь и оборудование при приготовлении, оформлении изделия при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции использованы не в соответствии с установленными требованиями.	0
11.2.	Рабочее место при приготовлении, оформлении изделия, при порционировании (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции организовано в соответствии с установленными требованиями.	1
	Имеются нарушения в организации рабочего места	0
11.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюdenы	1
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований	0
ИТОГО по ПК 2.3.		13

**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
Показатель 12. Параметры приготовленных сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.		

12.1.	Вес готового изделия соответствует заданным требованиям. Вес готового изделия не соответствует заданным требованиям.	1 0
12.2.	Цвет готового изделия соответствует заданным требованиям. Цвет готового изделия не соответствует заданным требованиям.	1 0
12.3.	Консистенция готового изделия соответствует заданным требованиям. Консистенция готового изделия не соответствует заданным требованиям.	1 0
12.4.	Запах готового изделия соответствует заданным требованиям. Запах готового изделия не соответствует заданным требованиям.	1 0
12.5.	Вкус готовых изделий соответствует заданным требованиям. Вкус готовых изделий не соответствует заданным требованиям.	1 0
12.6.	Внешний вид готовых изделий соответствует заданным требованиям. Внешний вид готовых изделий не соответствует заданным требованиям.	1 0

Показатель 13. . Характеристики оформления приготовленных сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации .

13.1.	Композиция готовых изделий соответствует современным кулинарным тенденциям. Композиция готовых изделий не соответствует современным кулинарным тенденциям.	1 0
13.2.	Чистота посуды при подаче готовых изделий соответствует заданным требованиям. Чистота посуды при подаче готовых изделий не соответствует заданным требованиям.	1 0
13.3.	Презентация в полной мере отображает приоритеты сложных видов хлебобулочной продукции. Презентация в полной мере не отображает приоритеты сложных видов хлебобулочной продукции.	1 0
ИТОГО по ПК 2.4.		9

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

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 14. Параметры приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию.		
14.1.	Прием платежей за хлебобулочную продукцию соответствует заданным требованиям. Прием платежей за хлебобулочную продукцию не соответствует заданным требованиям.	1 0
14.2.	Оформление платежей за хлебобулочную продукцию соответствует заданным требованиям. Оформление платежей за хлебобулочную продукцию не соответствует заданным требованиям.	1 0
14.2.	Выполнение технологии приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию Выполнение технологии приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию	1 0
14.3.	Время выполнения операций приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию соответствует заданному значению. Время выполнения операций приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию не соответствует заданному значению.	1 0

Показатель 15. Соблюдение правил охраны труда при выполнении операций приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию.

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
ИТОГО по ПК 2.5.		5

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

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Показатель 16 Параметры упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос.		
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

Показатель 17 . Характеристики оформления приготовленного готовой хлебобулочной продукции на вынос.

17.1.	Композиция упаковки готовой хлебобулочной продукции соответствует современным кулинарным тенденциям.	1
	Композиция упаковки готовой хлебобулочной продукции не соответствует современным кулинарным тенденциям.	0
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

Показатель 18 . Соблюдение правил охраны труда при упаковывании готовой хлебобулочной продукции на вынос.

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

	требованиями.	
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
ИТОГО по ПК 2.6.		11

Сводная оценочная таблица результатов сформированности

ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

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.

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.

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.

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.

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.

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 Процеживание, протирание, 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	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения
		10		13		13		13		13		13	

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, протирание, 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.	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.	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.	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)

