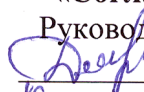
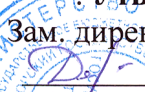


Министерство образования Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано»
Руководитель МК
 О.П.Долгих
«29» августа 2025 г.
Протокол № 1
от «29» августа 2025 г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
 А.В.Долгих
«29» августа 2025 г.



Комплект оценочных средств

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

**ПМ.01 Выполнение инструкций и задания пекаря по организации
рабочего места.**

по профессии: 16472 Пекарь
(профессиональная подготовка)

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

с.Борское 2025 г

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

«Согласовано»
Руководитель МК
_____ О.П.Долгих
«___» августа 2025 г.
Протокол № _____
от «___» августа 2025 г.

. Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Долгих
«___» августа 2025 г

Комплект оценочных средств

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

**ПМ.01 Выполнение инструкций и задания пекаря по организации
рабочего места.**

по профессии: 16472 Пекарь
(профессиональная подготовка)

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

с.Борское 2025 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Паспорт комплекта оценочных средств	6
3. Экзаменационный пакет кандидата:	10
Комплексное практическое задание	10
Инструкция для кандидата по процедуре оценки образовательных результатов по учебной и производственной практике профессионального модуля	13
4. Пакет эксперта – экзаменатора:	14
Инструментарий оценки комплексного практического задания	15
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности	
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки образовательных результатов по учебной и производственной практике профессионального модуля	19
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки образовательных результатов по учебной и производственной практике профессионального модуля	23

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов учебной и производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места программы по профессии 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 учебной и производственной практике профессионального модуля **ПМ.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места** 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.

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

Положение о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения (далее – Положение о промежуточной аттестации), утвержденное приказом по _____ 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);
- приложение 1.

2. Инструкция для кандидата по процедуре оценки образовательных результатов по учебной и производственной практике профессионального модуля.

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 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
 - сводная оценочная таблица результатов сформированности профессиональной компетенции ПК 1.1., ПК 1.2; ПК 1.3.; ПК 1.4.
3. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности по учебной и производственной практике профессионального модуля Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.
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 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.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места** проводится комплексный дифференцированный зачет.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры 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».

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 инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

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.

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 1.1. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.	Продукт деятельности (Подготовленное к работе основного производства организации питания и подготовленное рабочее место к производственной деятельности).	1. Оснащенное рабочее место инвентарем, инструментарием.	1.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	Комплексное практическое задание
	Процесс деятельности (процесс подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места.		1.2. Последовательность выполнения подготовки рабочего места и основного производства организации питания в соответствии установленным требованиям.	
			1.3. Время подготовки к работе основного производства организации питания и и своего рабочего места	

		2. Соблюдение правил охраны труда при подготовки к работе основного производства организации питания и и своего рабочего места.	соответствует заданному назначению.	
			2.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.	
			2.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	
			2.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
ПК 1.2. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.	Продукт деятельности (убранные рабочие места сотрудников основного производства организации питания по заданию пекаря).	3 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара в соответствии с Санитарно-гигиеническими требованиями.	3.1. Уборка основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	
			3.2. Последовательность выполнения уборки рабочего места и основного производства организации питания в соответствии установленным требованиям.	
			3.3. Время уборки основного производства организации питания и и своего рабочего места соответствует заданному назначению.	
			3.4. Рабочее место убрано в соответствии с установленными требованиями.	
			3.5 Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
			4.1. Последовательность выполнения операций уборки основного производства организации питания и своего рабочего места соответствует установленным требованиям.	
	Процесс деятельности (процесс уборки основного производства организации питания и своего рабочего места).	4. Выполнение уборки основного производства организации питания и своего рабочего места.	4.2. Время выполнения операций	

		5. Соблюдение правил охраны труда выполнения операций уборки основного производства организации питания и своего рабочего места.	уборки основного производства организации питания и своего рабочего места соответствует заданному значению.	
			5.1. Инвентарь и оборудование обработаны на основном производстве организации питания и своего рабочего места в соответствии с установленными требованиями.	
			5.2. Рабочее место для выполнения операций уборки основного производства организации питания и своего рабочего места организовано в соответствии с установленными требованиями.	
			5.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
ПК 1.3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.	Продукт деятельности (Подготовленное технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы к работе основного производства организации питания и подготовленное рабочее место к производственной деятельности).	6. Оснащенное рабочее место технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами основного производства	6.1. Подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства.	Комплексное практическое задание
	Процесс деятельности (процесс технологического		6.2 Последовательность подготовки технологического оборудования, производственного инвентаря,	

	оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства).		инструмента, весоизмерительных приборов основного производства соответствует установленным требованиям.	
			6.3. Время подготовки к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства соответствует заданному назначению.	
			7.1. Технологическое оборудования, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы основного производства подготовлены в соответствии с установленными требованиями.	
			7.2. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности соблюдены.	
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.	Продукт деятельности (упакованные и складированные по заданию пекаря пищевые продукты, используемые в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения).	8 Упаковка и складирование по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления в соответствии санитарно-гигиенических требований к безопасности и	8.1. Упаковка и складирование по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	
			8.2 Последовательность упаковки и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий	

		условиям хранения.	или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения соответствует установленным требованиям.	
			8.3. Время упаковки и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. соответствует заданному назначению.	
			8.4 Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
	Процесс деятельности (процесс упаковки и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	9. Выполнение упаковывания и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	9.1. Последовательность упаковывания и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения соответствует установленным требованиям.	
			4.2. Время выполнения операций упаковывания и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения соответствует заданному значению.	
		10. Соблюдение правил	10.1. Упаковывание и складирование по	

		охраны труда выполнения упаковывания и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения в соответствии с установленными требованиями.	
			10.2. Упаковывание и складирование по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения в соответствии с установленными требованиями.	
			10.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	

2.4. Требования к кадровому обеспечению процедур оценивания

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

3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА 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.

Задание:

1. Подготовить к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

2. Убрать рабочее место сотрудников основного производства организации питания по заданию пекаря.

Условия выполнения комплексного практического задания:

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

ПК 1.1	ПК 1.2
1. Разделочная доска с маркировкой ОС - 1 шт. 2. Ножи (коренчатый и средней поварской тройки) - 2 шт. 3. Мешок для мусора - 1 шт.	1. Разделочная доска с маркировкой ОС - 1 шт. 2. Ножи (коренчатый и средний поварской тройки) - 2 шт. 3. Разовые тарелки для необработанного и очищенного картофеля - 2 шт. 4. Мешок для мусора - 1 шт. 5. Чугунная сковорода - 1 шт. 8. Лопатка - 1 шт. 9. Емкость для зелени - 1 шт. 10. Блюдо для готового изделия - 2 шт. 11. Вилки - 2 шт. 12. Бумажное полотенце.
Оборудование: 1. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4 - 2 шт.	Оборудование: 1. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К - 1 шт. 2. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4 - 2 шт. 3. Электрическая плита ПЭСМ4 - 2 шт.

Нормативно-справочная документация:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Санкт – Петербург», 2003 год; Составители: Л. Е.

Голунова;

Технологическая карта на блюда «Картофель отварной».

Нормы времени на одного кандидата:

Основное: – 65 минут.

Дополнительное: - 17 минут;

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

Итого: 90 минут.

Место выполнения задания: Лаборатория (кулинарный цех) ГБПОУ СО «Борского государственного техникума»

**Инструкция для кандидата
по процедуре оценки образовательных результатов по учебной и
производственной практике профессионального модуля.**

1. Прибыв на комплексный дифференцированный зачет 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 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.
1. По завершению комплексной практической работы предоставьте те работу на экспертизу членам аттестационно-квалификационной комиссии.

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 инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.
Документ 4.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки учебной и производственной практике профессионального модуля.
Документ 5.	Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки учебной и производственной практике профессионального модуля.

Комплексное практическое задание
(из Экзаменационного пакета кандидата).
**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО
ЗАДАНИЯ**

Критерии оценки показателей сформированности
ПК 1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Кол- во балло в
Показатель 1. Оснащенное рабочее место инвентарем, инструментарием..		
1.1.	. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. соответствуют заданным требованиям.	1
	. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. не соответствуют заданным требованиям.	0
1.2.	Последовательность выполнения подготовки рабочего места и основного производства организации питания в соответствии установленным требованиям. соответствуют заданным требованиям.	1
	Последовательность выполнения подготовки рабочего места и основного производства организации питания в соответствии установленным требованиям не соответствуют заданным требованиям.	0
1.3	Время подготовки к работе основного производства организации питания и и своего рабочего места соответствует заданному назначению соответствуют заданным требованиям	1
	Время подготовки к работе основного производства организации питания и и своего рабочего места соответствует заданному назначению не соответствуют заданным требованиям.	0
Показатель 2. Соблюдение правил охраны труда при подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места.		
2.1.	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.	1
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования.	0
2.2.	Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	1
	Имеются нарушения в организации рабочего места.	0
2.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	1
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований.	0
ИТОГО по ПК 1.1.		6

Критерии оценки показателей сформированности

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

№ п/п	Критерии оценки показателей	Кол- во балл ов
Показатель 3. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.		
3.1.	Уборка основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания соответствует заданным требованиям.	1
	Уборка основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания не соответствует заданным требованиям.	0
3.2.	Последовательность выполнения уборки рабочего места и основного производства организации питания в соответствии с установленными требованиями. соответствует заданным требованиям.	1
	Последовательность выполнения уборки рабочего места и основного производства организации питания в соответствии с установленными требованиями. не соответствует заданным требованиям.	0
3.3.	Время уборки основного производства организации питания и своего рабочего места соответствует заданному назначению.	1
	Время уборки основного производства организации питания и своего рабочего места не соответствует заданному назначению.	0
3.4.	Рабочее место убрано в соответствии с установленными требованиями. и соответствует заданным требованиям.	1
	Рабочее место убрано в соответствии с установленными требованиями не соответствует заданным требованиям.	0
3.5.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены и соответствует заданным требованиям.	1
	Санитарно-гигиенические требования соблюдены. и не соответствует заданным требованиям.	0
Показатель 4. Выполнение уборки основного производства организации питания и своего рабочего места.		
4.1.	Последовательность выполнения операций уборки основного производства организации питания и своего рабочего места соответствует установленным требованиям.	1
	Последовательность выполнения операций уборки основного производства организации питания и своего рабочего места и не соответствует установленным требованиям.	0
4.2.	Время выполнения операций уборки основного производства организации питания и своего рабочего места соответствует заданному значению.	1
	Время выполнения операций уборки основного производства организации питания и своего рабочего места и не соответствует заданному значению.	0
Показатель 5. Соблюдение правил охраны труда выполнения операций уборки основного производства организации питания и своего рабочего места.		
5.1.	Инвентарь и оборудование обработаны на основном производстве организации питания и своего рабочего места в соответствии с установленными требованиями.	1
	Инвентарь и оборудование обработаны на основном производстве организации питания и своего рабочего места и не соответствует с установленными требованиями.	0

5.2.	Рабочее место для выполнения операций уборки основного производства организации питания и своего рабочего места организовано в соответствии с установленными требованиями.	1
	Рабочее место для выполнения операций уборки основного производства организации питания и своего рабочего места организовано не в соответствии с установленными требованиями.	0
5.3	Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	1
	Санитарно-гигиенические требования не соблюдены.	0
ИТОГО по ПК 1.2.		10

Критерии оценки показателей сформированности

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

№ п/п	Критерии оценки показателей	Кол- во балл ов
Показатель 6. Оснащенное рабочее место технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами основного производства.		
6.1.	Подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства. соответствует заданным требованиям.	1
	Подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства. не соответствует заданным требованиям.	0
6.2.	Последовательность подготовки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства соответствует установленным требованиям. соответствует заданным требованиям.	1
	Последовательность подготовки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства соответствует установленным требованиям не соответствует заданным требованиям.	0
6.3.	Время подготовки к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства соответствует заданному назначению. соответствует заданному назначению.	1
	Время подготовки к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства соответствует заданному назначению. не соответствует заданному назначению.	0
Показатель 7. Соблюдение правил охраны труда при подготовке к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства.		
7.1.	Технологическое оборудования, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы основного производства подготовлены в соответствии с установленными требованиями.	1
	Технологическое оборудования, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы основного производства подготовлены не в соответствии с установленными требованиями	0
7.2.	Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности соблюдены. соответствуют..	1
	Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности соблюдены. не соответствует.	0
ИТОГО по ПК 1.3.		5

Критерии оценки показателей сформированности

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.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Кол во бал лов
Показатель 8. Упаковка и складирование по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления в соответствии санитарно-гигиенических требований к безопасности и условиям хранения.		
8.1.	Упаковка и складирование по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	1
	Упаковка и складирование по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. не в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания..	0
8.2.	Последовательность паковки и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения соответствует установленным требованиям	1
	Последовательность паковки и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения не соответствует установленным требованиям	0
8.3.	Время упаковки и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов используемых в приготовлении и хлебобулочных изделий ли оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. соответствует заданному назначению.	1
	Время упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и и условиям хранения. не соответствует заданному назначению.	0
8.4.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	1
	Санитарно-гигиенические требования не соблюдены.	0
Показатель 9. Выполнение упаковывания и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.		
9.1.	Последовательность упаковывания и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения соответствует установленным требованиям.	1
	Последовательность упаковывания и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения не соответствует установленным требованиям.	0
9.2.	Время выполнения операций упаковывания и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в хлебобулочных изделий или оставшихся после их	1

	приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения соответствует заданному значению.	
	Время выполнения операций упаковывания и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения не соответствует заданному значению.	0
Показатель 10. Соблюдение правил охраны труда выполнения упаковывания и складирования по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления с учетом требований к безопасности и условиям хранения		
10.1	Упаковывание и складирование по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения в соответствии с установленными требованиями.	1
	Упаковывание и складирование по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения не соответствует установленным требованиям.	0
10.2	Упаковывание и складирование по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения в соответствии с установленными требованиями.	1
	Упаковывание и складирование по заданию пекаря пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения не соответствует установленным требованиям.	0
10.3	Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	1
	Санитарно-гигиенические требования не соблюдены.	0
ИТОГО по ПК 1.4.		9

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 1.1. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.

№ п/п	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей							Набрано баллов	% выполнения	Заклучение о сформированности ПК 1.1. ПК 1.1. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.
		. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в	Последовательность выполнения подготовки рабочего места и основного производства организации	Время подготовки к работе основного производства организации питания и и своего рабочего места	. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.	Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями	. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.				
Максимальное количество баллов		1	1	1	1	1	1		6		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 1.2. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.

№ п/п	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей												Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.
		Уборка основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и	Последовательность выполнения уборки рабочего места и основного производства организации питания в соответствии	Время уборки основного производства организации питания и своего рабочего места соответствует заданному назначению.	Рабочее место оубрано в соответствии с установленными требованиями.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	Последовательность выполнения операций уборки основного производства организации питания и своего рабочего места	Время выполнения операций уборки основного производства организации питания и своего рабочего места	Инвентарь и оборудование обработаны на основном производстве организации питания и своего рабочего места	Рабочее место для выполнения операций уборки основного производства организации питания и своего рабочего места	Санитарно-гигиенические требования соблюдены	.				
Максимальное количество баллов		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				10	

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

Дата проведения: « ____ » _____ 20 ____ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.

№ п/п	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей								Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.
		Подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства.	Последовательность подготовки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства соответствует установленным требованиям.	Время подготовки к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства соответствует заданному назначению.	Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы основного производства подготовлены в соответствии с установленными требованиями	. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности соблюдены.						
Максимальное количество баллов		1	1	1	1	1				5		

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

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ г.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности
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.

№ п/п	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей										Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и			
		Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных продуктов	Последовательность паковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении	Время упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении	Санитарно-гигиенические требования соблюдены.		Последовательность упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их пригото	Время выполнения операций упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их пригото	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их пригото	Учет требований к безопасности и условиям хранения в соответствии с установленными				Санитарно-гигиенические требования соблюдены.		
	Максимальное количество баллов	1	1	1	1		1	1	1	1	1				9		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20 ____ г.

Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности
Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

Наименование ОО: _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20__ года

№ п/п	ФИО кандидата	Итоги оценки сформированности ПК 1.1. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.			Итоги оценки сформированности ПК 1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.1.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.2.
Макс. кол-во баллов		6			10		

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

Наименование ОО: _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20 ____ года

№ п/п	ФИО кандидата	Итоги оценки сформированности ПК 1.3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.			Итоги оценки сформированности 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.			Итоги оценки освоения ВПД Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.		
		Фактическое количество набранных баллов	%	Заключение о сформированности ПК 1.1.	Фактическое количество набранных баллов	%	Заключение о сформированности ПК 1.2.	Фактическое количество набранных баллов	%	заключение об освоении ВПД приготовления блюд из овощей и грибов

Эксперт -экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

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

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 инструкций и заданий повара по организации рабочего места** 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 1.1. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места** составляет 8 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.1. Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места** кандидат должен набрать 6 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

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

Набрано баллов	< 6 баллов	≥ 6 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.	ПК 1.1. не сформирована	ПК 1.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 1.2. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства** составляет 13 баллов. Для принятия положительного

решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства** кандидат должен набрать 9 баллов (Таблица 2).

Таблица 2

Оценочная шкала сформированности

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

Набрано баллов	< 10 баллов	≥ 10 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 1.2. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.	ПК 1.2. не сформирована	ПК 1.2. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства** 13 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства** кандидат должен набрать 9 баллов (Таблица 2).

Таблица 3

Оценочная шкала сформированности

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

Набрано баллов	< 5 баллов	≥ 5 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.	ПК 1.3. не сформирована	ПК 1.3. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **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.** 13 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **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** кандидат должен набрать 9 баллов (Таблица 5).

Таблица 4

Оценочная шкала сформированности

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.

Набрано баллов	< 9 баллов	≥ 9 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	$< 70 \%$	$\geq 70 \%$
Заключение о сформированности 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 1.4. не сформирована	ПК 1.4. сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения **ВПД Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.** составляет 21 балл. Для принятия положительного решения об освоении **ВПД Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.** кандидат должен набрать не менее 15 баллов (Таблица 3.).

Таблица 3

Оценочная шкала освоения ВПД Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

Набрано баллов	< 21 баллов	≥ 21 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВПД Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.	ВПД Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места не освоен	ВПД Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места освоен

Для перевода значения оценки ВПД **Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.** в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 4.

Таблица 4.

**Таблица перевода значения оценки в пятибалльную шкалу для ВПД
Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.**

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка в пятибалльной шкале
< 70 %	менее 21 баллов	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 21 до 25 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 26 до 30 балла	«хорошо»
≥ 90 %	30 и более баллов	«отлично»

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

1. Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационно-квалификационной комиссии, во время которого будут уточнены ваши функции в процедуре оценки.
2. Ознакомьтесь с практическими заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта- экзаменатора.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы:
Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.1.
Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.2.
Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.3.
Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.4.
4. Заполните Сводную оценочную таблицу результатов освоения вида профессиональной деятельности.
5. Примите совместно с другими членами комиссии решение о выдаче (отказе выдаче) квалификационного аттестата
6. Поставьте личную подпись в сводных таблицах и в протоколе квалификационного экзамена по данному профессиональному модулю.