ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование: Квалификация: 12901 Кондитер

Уровень квалификации: 3 разряд

2020 г

Форма заданий для практической квалификационной работы

<table>
<tr><td colspan="4">Задание
Вариант 1 Приготовление пирога дрожжевого сладкого полузакрытого
Вариант 2 Приготовление ватрушки из сдобного пресного теста
Вариант 3 Приготовление пряников глазированных
Вариант 4 Приготовление песочного пирожного корзиночка
Вариант 5 Приготовление заварного пирожного «Эклер» с кремом
Вариант 6 Приготовление слоеного пирожного «Трубочка» с белковым кремом
Вариант 7 Приготовление пирожного «Воздушного» с кремом
Вариант 8 Приготовление пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное)
Вариант 9 Приготовление торта песочного «Добрынинский»
Вариант 10Приготовление торта «Бисквитно - фруктового»
Вариант 11 Приготовление торта «Бисквитно-кремового»</td></tr>
<tr><th>Предмет(ы) оценивания</th><th>Объект(ы) оценивания</th><th>Критерии оценки</th><th>Показатели оценки</th></tr>
<tr><td>ПК. 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

ПК. 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</td><td>1) Подготовленный внешний вид повара;
2) Подготовка рабочего места и необходимого инвентаря;
3) Подготовка оборудования;
4) Подбор сырья и его обработка;
5) Приготовить кондитерское изделие с использованием обязательных продуктов (черный ящик), ингредиентов с общего стола. Выход одной порции_____. Содержание «черного ящика» (наименование кондитерского изделия) узнают непосредственно перед экзаменом, набор продуктов известен заранее.
6) Бракераж (представление) кондитерского</td><td>Организация рабочего места (10 минут)

Подготовка сырья к производству (20 минут)

Выполнение технологического процесса:
• замес теста
• разделка
• выпечка
• охлаждение
• оформление
• бракераж
(2 ч 20 мин)

Презентация готового продукта (10 минут)</td><td>Организация работы:
Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП

Раздельное использование контейнеров для мусора

Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте)

Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.

Приготовление:
Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный</td></tr>
</table>

	изделия		заданию, в соответствии с предварительной заявкой Рациональный расход продуктов в соответствии с нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления **Презентация** (визуальная оценка и дегустация): Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки) Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление):цвет/сочетание/баланс/композиция) Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию

Условия выполнения задания:
1. Экзамен квалификационный состоит из двух этапов. На первом этапе обучающийся производит практическую деятельность по созданию готового продукта. На втором этапе обучающийся производит презентацию своего продукта для экспертной комиссии. Экзамен проводится индивидуально для каждого обучающегося. В ходе экзамена квалификационного проводится собеседование с обучающимися, позволяющее выявить уровень овладения общими компетенциями. 2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин. 3. Вы можете воспользоваться **Оборудование:** электропекарский шкаф, электроплита, тестораскаточная машина, взбивальная машина, весоизмерительное оборудовании, холодильное оборудование **Инвентарь:** производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря, кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, сито, выемки для печенья и пряников, кондитерские гребенки, разносы, подставки для тортов, мерные кружки, мешки кондитерские, насадки кондитерские.

Лист экзаменатора

Критерии оценивания	**Количество баллов**
Соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм, требований по охране труда и технике безопасности во время выполнения задания	**1-5**
Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по подготовке сырья.	**1-5**
Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	**1-5**
Подготовка к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов	**1-5**
Приготовление полуфабрикатов с соблюдением технологического процесса	**1-5**
Приготовление мучных кондитерских изделий. (бракераж)	**1-5**

Результаты итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационной комиссии.

Результаты демонстрационного экзамена (количество набранных баллов)	**Оценка итоговой аттестации**
От 30 до 26	отлично
От 25 до 21	хорошо

От 20 до 16	удовлетворительно
До 15	неудовлетворительно