

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГБПОУ СО «Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель правления ПО «Талицкое»



О.Ю. Пономарева

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ СО

«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»



С.И. Ляшок

**КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

2018 г.

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ) МАТЕРИАЛОВ

1.1. Область применения

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1. Общие положения об организации оценки

КИМ предназначены для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

К демонстрационному экзамену по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен демонстрационный. Экзамен включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1.2.2. Промежуточная аттестация

<i>Шифр</i>	<i>Наименование элемента программы</i>	<i>Вид промежуточной аттестации</i>	<i>Форма проведения</i>
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен	Экзаменационные билеты
МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен	Экзаменационные билеты
УП.05.	Учебная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ПП.05	Производственная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание

ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрационный экзамен	Практическое задание на рабочем месте повара
--------	--	--------------------------	--

1.2.3. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам WorldSkills.

Тематика выпускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей.

Форма ГИА:

Выполнение выпускной практической квалификационной работы и защита письменной экзаменационной работы.

В случае участия обучающихся в демонстрационном экзамене по стандартам Worldskills (далее – ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело» и выполнение выпускной практической квалификационной работы может быть заменено на сдачу демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills.

Выполнение практической части – составляется меню обеда для каждого обучающегося из утвержденного ассортимента блюд. Выпускники демонстрируют практические компетенции приготовления и оформления блюд по меню в учебной лаборатории в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии. Каждое блюдо оценивается отдельно, а затем выставляется общая оценка за работу.

Защита письменной экзаменационной работы – выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию проверенную письменную экзаменационную работу с отзывом руководителя ВКР и электронную презентацию выпускной квалификационной работы, наряд на выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Демонстрационный экзамен может проводиться в форме демонстрации освоенных профессиональных компетенций и включать выполнение практического задания на рабочем месте повара. Демонстрационный экзамен может проводиться в два этапа: 1 этап – тестирование (в письменной форме или компьютерное) для оценки уровня знаний, положительный результат выполнения 1 этапа является допуском ко второму этапу – выполнению практического задания на рабочем месте. Проведение двух этапов может осуществляться в два дня по графику.

Для проведения второго этапа для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ). Председатель экзаменационной комиссии – работодатель. При проведении демонстрационного экзамена по ПМ по стандартам WSR оценку компетенций проводят экспертами WSR, задания разрабатываются экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

1.3. Инструменты оценки для теоретического материала

<i>Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>	<i>Тип заданий</i>	<i>Проверяемые результаты обучения</i>
--	------------------------	------------------------------	--------------------	--

<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Организация работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Прочные знания основ изучаемой дисциплины; глубина и полнота раскрытия темы; владение профессиональной терминологией; аргументированный, логичный, последовательный ответ – «отлично», одна, две неточности в ответе – «хорошо», ответ недостаточно раскрыт и аргументирован, несколько ошибок в ответе – «удовлетворительно»</p> <p>Для тестирования: 60% - «3» удовлетворительно 70- 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично</p>	<p><i>Для оценки письменного/устного опроса</i></p> <p><i>тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулировка правильного ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательности действий, выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)</i></p> <p><i>- экспертная оценка</i></p> <p><i>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики-защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</i></p>	<p>Перечень вопросов к экзамену или дифференцированному зачету</p> <p>Ситуационные задачи</p> <p>Тест (компьютерный или на бумажной основе)</p> <p>Практическая/лабораторная работа</p>	<p><i>ПК 5.1</i> <i>ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 10</i></p> <p><i>ПК 5.1.-5.2</i> <i>ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 10</i></p>
<p>Последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Правила утилизации отходов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектирования),</p>	<p>Правильный выбор оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для осуществления процессов</p> <p>Правильное выполнение требований к оформлению документов</p> <p>Соответствие требованиям нормативных документов</p> <p>Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам</p> <p>Точность, правильность расчетов при решении практических задач</p> <p>Правильное применение</p>			<p><i>ПК 5.1.-5.5</i> <i>ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 10</i></p> <p><i>ПК 5.1.-5.5</i> <i>ОК 1 - ОК 7, ОК 9 –</i></p>

<p>упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, методы приготовления, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Правила приема продуктов по количеству и качеству.</p> <p>Правила снятия остатков на рабочем месте.</p> <p>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к условиям и срокам хранения готовой кондитерской продукции.</p>	<p>профессиональной терминологии</p> <p>Оценка «5» ставится, если</p> <p>Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p>Оценка «4» ставится, если</p> <p>Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p>Оценка «3» ставится, если</p> <p>Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p> <p>Оценка «2» ставится, если</p> <p>Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.</p>			<p>OK 10</p>
--	---	--	--	--------------

1.4. Инструменты для оценки практического этапа

<i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Место проведения оценки</i>	<i>Проверяемые результаты обучения</i>
<p>Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара для: -приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, десертов и напитков</p> <p>Умения: Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным</p>	<p>Оценка «5» ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p>Оценка «4» ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p>Оценка «3» ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p> <p>Оценка «2» ставится, если Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с видом профессиональной деятельности</p>	<p>Учебный кулинарный цех</p> <p>Учебный кулинарный цех</p>	<p>ПК 5.1.</p> <p>ПК 5.1</p>

<p>оборудованием. Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов, готовой продукции.</p> <p>Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.</p> <p>С учетом требований WSR по компетенциям Кондитерское дело: 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) (ПК 5.1). Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). (ПК 5.1). 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.</p> <p>Приготовление: Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)</p>		<p>Учебный кулинарный цех</p>	<p>ПК 5.2 -ПК 5.5</p>
---	---	--	-------------------------------	-----------------------

<p>Организовывать их хранение до момента использования. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента: Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи).</p> <p>Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, оформления и подачи. Соблюдать</p>	<p>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления</p> <p>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)</p>		<p>Учебная лаборатория</p>	<p><i>ПК 5.2 -ПК 5.5</i></p>
--	---	--	----------------------------	------------------------------

<p>температурный и временной режим процессов приготовления и подачи. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода. Определять степень готовности, доводить до вкуса и определенной консистенции. Оценивать качество готовой продукции органолептическим способом. Корректировать вкус, цвет, консистенцию (текстуру). Соблюдать выход готовой кулинарной продукции в соответствии с заданием.</p>	<p>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</p>			<p>ПК 5.2 -ПК 5.5</p>
---	--	--	--	-----------------------

2. ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ промежуточной аттестации

2.1. *Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной аттестации*

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

<i>Задания №</i>	
Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>	<p>Тестирование:</p> <p>Критерии оценки</p> <p>60% - «3» удовлетворительно</p> <p>70- 80% - «4» хорошо</p> <p>90% - и выше «5» отлично</p> <p>Практическая /лабораторная работа:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Оценка «5» ставится, если</p> <p>Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа</p>

<p>Умения:</p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p> <p>Действия:</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p>Оценка «4» ставится, если</p> <p>Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p>Оценка «3» ставится, если</p> <p>Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p> <p>Оценка «2» ставится, если</p> <p>Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.</p>
---	--

2.2.2. ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ

Критерии оценки выполнения практического задания

<i>Критерий оценки</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<p>Организация работы:</p> <p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов 	

<p>чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам <p>– Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа; – гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой 	
--	--

<p>продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p><i>Общее количество выполненных критериев</i> _____</p> <p><i>Оценка выполнения задания</i> _____</p>	