

## ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА для оценки квалификации

Бригадир кондитеров (5-й уровень квалификации)

Пример оценочного средства разработан в рамках Комплекса мероприятий по развитию механизма независимой оценки квалификаций, по созданию и поддержке функционирования базового центра профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров, утвержденного 01 марта 2017 года

2017 год

## Состав примера оценочных средств

Раздел	страница
1. Наименование квалификации и уровень квалификации	3
2. Номер квалификации	3
3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации	3
5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена	3
6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена	4
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	8
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	11
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	12
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	13
11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена	28
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	30
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	35
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	35

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:  
Бригадир кондитеров (5 уровень квалификации)

2. Номер квалификации:  
33.01000.03

3. Профессиональный стандарт:  
«Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н

4. Вид профессиональной деятельности:  
производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	Правильный ответ – 2 балла; неправильный ответ – 0 баллов	Задание с выбором ответа: 1, 2, 3, 8, 9, 16, 17,
Требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, условия их хранения	Правильный ответ – 2 балла; неправильный ответ – 0 баллов	Задание с выбором ответа: 7, 10, 13, 14, 15, 24, 28, 31, 32, 33, 34
Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	Задание с выбором ответа: 6, 11, 12, 18, 19
Современные технологии организации кондитерского производства	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	Задание с выбором ответа: 4, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26 27, 30, 35, 36,

		<p>37, 38, 39 Задания на установление последовательности: 40, 41, 42, 43, 44. Задания на установление соответствия: 45, 46, 47, 48, 49 50.</p>
--	--	--

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

количество заданий с выбором ответа: 39;

количество заданий с открытым ответом: 0;

количество заданий на установление соответствия: 5;

количество заданий на установление последовательности: 6;

время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 60 минут.

#### 6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
Разрабатывать план работы бригады кондитеров	1. Наличие разработанного плана работы бригады кондитеров, состоящей из 3-х кондитеров, на текущую «смену» <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i> <i>Максимальное количество баллов – 3 балла.</i>	Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 1
Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров	1. По итогам проведенной оценки имеющихся запасов сырья, материалов и полуфабрикатов, соискатель определил верное количество недостающего сырья, материалов и полуфабрикатов, необходимого для бесперебойной работы бригады кондитеров в течение «смены» <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i>	Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 1

	<p>2. Соискатель в письменной форме оформил заказ на недостающие продукты и сырье в соответствии с правилами составления заявки. <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>3. Соискатель верно определил, какое сырье и полуфабрикаты необходимо подготовить. Распределил работу между членами бригады кондитеров по подготовке сырья и полуфабрикатов. <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>4. Правильно осуществлена последовательность действий по подготовке сырья и исходных материалов <i>Выполнено: 2 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>5. На всех этапах был соблюден температурный режим. <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>6. Использовано необходимое оборудование и инвентарь для подготовки сырья и исходных материалов. <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>7. Соблюдены санитарно-эпидемиологические требования при подготовке сырья и исходных материалов. <i>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</i></p> <p>8. Соблюдены правила охраны труда при подготовке сырья и исходных материалов. <i>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 27 баллов.</i></p>	
<p>Координация выполнения членами бригады кондитеров производственных заданий</p>	<p>I. Проверка рабочего состояния оборудования</p> <p>1. Перед началом работы проверена работа оборудования на холостом ходу кратковременным включением, проверена прочность крепления применяемого оборудования, проверена исправность шнура питания.</p>	<p>Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 2</p>

	<p><i>Выполнено полностью: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов.</i></p> <p>2. Инвентарь и оборудование выбран верно (соответствует виду операции, указанной в технологической карте)</p> <p><i>Выполнено без ошибок: 5 баллов, выполнено с 1-й ошибкой – 3 балла, выполнено с 2-мя ошибками – 1 балл, допущено больше 2-х ошибок – 0 баллов.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 10 баллов.</i></p>	
<p>Координация выполнения членами бригады кондитеров производственных заданий</p>	<p>II. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами</p> <p><i>По каждому субкритерию максимальный балл – 4 балла.</i></p> <p><i>«4 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте.</i></p> <p><i>«2 балл» - частично соответствует указанному в технологической карте.</i></p> <p><i>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте.</i></p> <p>Органолептические показатели соответствуют указанному в технологической карте:</p> <p>1. Вкус десерта, соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный</p> <p>2. Вкус конфет, соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный</p> <p>3. Текстура десерта соответствует типу</p> <p>4. Текстура конфет соответствует типу</p> <p><i>Максимальное количество баллов – 16 баллов.</i></p> <hr/> <p>III. Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p><i>По каждому субкритерию максимальный балл – 4 балла.</i></p> <p>1. Внешний вид десерта: композиция и согласованность элементов</p> <p>2. Внешний вид конфет: композиция и согласованность элементов</p> <p><i>Максимальное количество баллов – 8 баллов.</i></p>	<p>Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 2</p>

<p>Координация выполнения членами бригады кондитеров производственных заданий</p>	<p>IV. Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p><i>При отсутствии нарушений начисляются по 2 балла по каждому субкритерию. При допущении ошибки, нарушения вычитается по 1 баллу за каждую допущенную ошибку, нарушение.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чистая спецодежда, на ногах сменная обувь, волосы убраны под головной убор.</li> <li>2. Ногти подстрижены, лак на ногтях отсутствует.</li> <li>3. Отсутствуют украшения: часы, браслеты, ювелирные украшения</li> <li>4. Руки перед началом работы вымыты</li> <li>5. В процессе работы при смене операций соискатель моет руки с мылом</li> <li>6. Сырые необработанные продукты хранятся отдельно от готовых к употреблению</li> <li>7. Чистая посуда находится отдельно от использованной.</li> <li>8. Продукция и инвентарь во внешней таре располагается отдельно с распакованными продуктами и материалами</li> <li>9. Очистка сырой и готовой продукции производится с использованием одноразовых перчаток</li> <li>10. Используются чистые, сухие контейнеры для перекладывания продуктов</li> <li>11. Яйца перед использованием продезинфицированы</li> <li>12. При смене операций проводится санитарная обработка рабочих поверхностей с использованием дезинфектанта</li> <li>13. Своевременно освобождаются мусорные баки от отходов</li> <li>14. Раздельный сбор мусора (мусорные баки используются в соответствии с маркировкой)</li> <li>15. Соблюдается товарное соседство в процессе приготовления блюд на рабочих поверхностях</li> <li>16. При хранении пищевых продуктов в холодильных камерах соблюдено правило товарного соседства. Соблюдены условия хранения сырья и полуфабрикатов.</li> <li>17. Во время выполнения задания пол должен быть чистым: не угрожать безопасности участников.</li> <li>18. Соблюдены правила персональной гигиены (нарушения: вытирать руки о фартук или ручник, вытирать лоб рукой,</li> </ol>	<p>Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 2</p>
---	---	--

	дотрагиваться до волос) <i>Максимальное количество баллов – 36 баллов.</i>	
Координация выполнения членами бригады кондитеров производственных заданий	V. Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям  <i>По каждому субкритерию максимальный балл – 2 балла.</i> 1. Для презентации выбрано соответствующая посуда, 2. Верно изложены концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции  <i>Максимальное количество баллов – 4 балла.</i>	Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 2
	VI. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания  1. В ходе работы соблюдаются требования охраны труда. <i>При отсутствии нарушений начисляется 10 баллов. За каждую допущенное нарушение вычитается по 5 баллов.</i>  <i>Максимальное количество баллов – 10 баллов.</i>	
Выявление отклонений от плана в работе бригады кондитеров и их причин	1. Подготовлен отчет, который соответствует действительности. <i>Максимальное количество баллов – 10 баллов.</i> 2. Выработаны рекомендации по устранению отклонений в работе бригады кондитеров. <i>Максимальное количество баллов – 10 баллов.</i>	Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 3

## 7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

а) материально-технические ресурсы для обеспечения теоретического этапа профессионального экзамена:

- аудитория площадью, достаточной для размещения персональных столов (один стол для одного соискателя) для соискателей, персональные компьютеры с доступом к интернету в количестве, соответствующем количеству соискателей, одновременно проходящих профессиональный экзамен (не менее 5). Аудитория оборудована системой видеонаблюдения с возможностью он-лайн трансляции и осуществления записи.

- в случае использования бумажного варианта теоретических заданий



требуется аудитория площадью, достаточной для размещения персональных столов (один стол для одного соискателя) для соискателей (не менее 10 соискателей, одновременно проходящих экзамен). Аудитория оборудована системой видеонаблюдения с возможностью он-лайн трансляции и осуществления записи. Соискатели должны быть обеспечены шариковыми ручками.

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа профессионального экзамена:

- место для проведения экзамена: помещение, соответствующее требованиям СНиП к учебным помещениям или к предприятиям общественного питания и оборудованное системой видеонаблюдения, позволяющей осуществлять он-лайн трансляцию проведения экзамена и запись экзамена.

- оборудование, инструменты и мебель:

<b>На 1-го соискателя</b>			
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>
1	Стол производственный 1800х600х850	шт	3
2	Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900х900х900	шт	1
3	Печь конвекционная	шт	1
4	Весы настольные электронные	шт	1
5	Плита индукционная	шт	1
6	Протвень для конвекционной печи 600х400	шт	3
7	Планетарный миксер, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт	шт	1
8	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт	шт	1
9	Холодильный шкаф 60х66х185	шт	1
10	Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800	шт	1
11	Стол с моечной ванной 1000х600х850	шт	1
12	Доска мраморная 50х100	шт	1
13	Смеситель холодной и горячей воды	шт	1
14	Тарелка для подачи десерта	шт	6
15	Поднос пластик	шт	2
16	Лампа для карамели	шт	1
17	Корзина для мусора	шт	1
<b>Расходные материалы (на 15 участников)</b>			
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>
1	Подложка для торта d 30 см х 2 шт (антреме)	шт	30
2	Подложка для торта 60х60 см (композиция) х1 шт	шт	15
3	Подложка для торта 30х40 х 2 шт (миниатюры)	шт	30
4	Подложка для презентации конфет 30х40 х 2 шт	шт	30
5	Подложка для фигурок из марципана 20х30 х 1 шт	шт	15
6	Пергамент рулон	шт	20

7	Фольга рулон 10м	шт	20
8	Скатерть для презентационного стола белая бумажная	шт	10
9	Бумажные полотенца	шт	50
10	Губка для мытья посуды	шт	50
11	Полотенца х/б для протир. тарелок 1х3	шт	5
12	Салфетки бумажные 1х100	шт	30
13	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл	шт	100
14	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 300мл	шт	100
15	Контейнеры 1000мл	шт	30
16	Пакеты для мусора 30 л	шт	50
17	Пакеты для мусора 200 л	шт	200
18	Перчатки силиконовые одноразовые	упак x 100шт	11
19	Вода 19л. -4 шт	шт	4
20	Моющие средства, 1л.	шт	20
21	Плѐнка пищевая	рул	1
22	Пластиковые боксы	шт	12

#### На одного участника

№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
1	Миксер ручной (+насадка блендер+стакан)	шт	1
2	Скалка	шт	1
3	Кастрюля с крышкой 3 л для индукционной плиты	шт	2
4	Сковорода для индукционной плиты	шт	1
5	Сотейник 1л для индукционной плиты	шт	1
6	Сито	шт	1
7	Ножницы	шт	1
8	Чашы нерж. сталь	шт	5
9	Миски для микроволновой печи, полипропелен	шт	3
10	Мерный стакан	шт	1
11	Венчик	шт	1

#### Общая инфраструктура экзаменационной площадки

##### Оборудование, мебель

№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
1	Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545, 400В, мощность 3,345 кВт	шт	2
2	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	шт	1
3	Часы настенные	шт	2
4	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	шт	1
5	Набор первой медицинской помощи	шт	1
6	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	шт.	3
7	Краскораспылитель	шт	1
8	Столѳы для презентации	шт	3

#### 8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

При одновременном прохождении практического этапа профессионального экзамена группы, состоящей из 5 соискателей, экспертная комиссия состоит из 3-х человек: один эксперт по оценке квалификации и два технических эксперта.

Требования к эксперту по оценке квалификации:

1). Высшее образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по управлению предприятиями питания.

2). Опыт работы не менее 5 лет в сфере гостеприимства.

3). Подтверждение прохождения обучения по ДПП, обеспечивающим освоение:

*а) знаний:*

— *НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;*

— *нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;*

— *методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом оценочным средством (оценочными средствами);*

— *требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;*

— *порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);*

*б) умений*

— *применять оценочные средства;*

— *анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию, проводить экспертизу документов и материалов;*

— *проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;*

— *проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;*

— *принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;*

— *формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;*

— *использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;*

4). Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

Требования к техническим экспертам:

1). Высшее образование или среднее профессиональное образование.

2). Опыт работы не менее 5 лет в должности, соответствующей квалификации бригадира кондитеров и выполнения работ по виду профессиональной деятельности, содержащему оцениваемую квалификацию, но не ниже уровня оцениваемой квалификации.

3). Подтверждение:

а) знаний:

- НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;
- нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;
- методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом оценочным средством (оценочными средствами);
- требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;
- порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);

б) умений

- применять оценочные средства;
- анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию;
- проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;
- проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;
- принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;
- формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;
- использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;

4). Подтверждение квалификации эксперта со стороны Совета по профессиональным квалификациям (при наличии) - не менее 2-х человек.

5). Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий: проведение обязательного инструктажа на рабочем месте, предварительная проверка исправности оборудования. Соискатели допускаются к прохождению практического этапа профессионального экзамена при наличии медицинской книжки. Соискатели и эксперты допускаются на площадку проведения экзамена при отсутствии на руках открытых порезов, гнойничковых ран.

10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена:

**Задание с выбором ответа № 1**

Выберите из предложенных вариантов нормативный документ, который регулирует требования к срокам годности и условиям хранения на предприятии общественного питания.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
- Б) Законодательство о защите прав потребителей
- В) Технические регламенты качества продукции
- Г) Техничко-технологические карты

**Задание с выбором ответа № 2**

Выберите из предложенных вариантов документы, подтверждающие соответствие пищевой продукции, необходимы при ее приеме в организацию питания.

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Удостоверение качества
- Б) Сертификат соответствия
- В) Товарно-транспортная накладная
- Г) Декларация о соответствии
- Д) Свидетельство о государственной регистрации
- Е) Маркировочный ярлык
- Ж) Ветеринарное свидетельство

**Задание с выбором ответа № 3**

Выберите из предложенных вариантов, что является критическим пределом при управлении микробиологической опасностью в ККТ на стадии реализации готовой продукции общественного питания по месту ее изготовления

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Срок хранения готовой продукции
- Б) Температура хранения продукции
- В) Допустимые нормы количества микроорганизмов

#### **Задание с выбором ответа № 4**

Выберите из предложенных вариантов все наименования документов, которые необходимо разрабатывать при разработке блюда в соответствии с законодательством.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Техничко-технологическая карта
- Б) Рецепт с описанием технологии приготовления блюда
- В) Рецепт, станционные карты, ориентиры производственных заданий

#### **Задание с выбором ответа № 5**

Выберите из предложенных вариантов основные составляющие вкуса на тарелке.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Архитектура блюда, экономические показатели, посуда и подача
- Б) Расположение, посуда, вкус, цвет
- В) Архитектура блюда, цветовая гамма, запах и вкус, подача, посуда
- Г) Расположение, посуда, вкус, цвет, запах

#### **Задание с выбором ответа № 6**

Выберите из предложенных вариантов параметры дегустации, которые относятся к менеджерским параметрам.

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Наличие инвентаря
- Б) Наличие оборудования
- В) Скорость организации
- Г) Гостевая скорость
- Д) Квалификация сотрудников
- Е) Легкость в запоминании
- Ж) Вкусовые качества

#### **Задание с выбором ответа № 7**

Выберите из предложенных вариантов правила работы с тарой в части санитарии и гигиены.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Обработка тары; перетарка; работа с внутрицеховой тарой

Б) Обработка тары; перетарка; работа с внутрицеховой тарой; смена поставщика

В) Обработка тары; перетарка; работа с внутрицеховой тарой; контроль целостности тары

### **Задание с выбором ответа № 8**

Выберите из предложенных вариантов определение понятия «бракераж».

Выберите все правильные варианты ответа

А) Оценка качества продукта, полуфабриката и готовой продукции

Б) Замена товара из-за его порчи

В) Оценка технологического процесса

Г) Отчет по ликвидности

Д) Осмотр сотрудников

Е) Проверка рабочего состояния оборудования

### **Задание с выбором ответа № 9**

Выберите из предложенных вариантов локальные акты, используемые при бракераже.

Выберите все правильные варианты ответа

А) Производственные задания

Б) Накладная на внутреннее перемещение

В) Акт списания

Г) Отчет по ликвидности

Д) Журнал передачи смены

Е) Бракеражный журнал

### **Задание с выбором ответа № 10**

Выберите из предложенных вариантов определение понятия «эргономика кухни».

Выберите один правильный вариант ответа

А) Оценка качества работы кондитеров

Б) Эстетика рабочего места

В) Правила в части пространства и их выполнение

Г) Процесс по организации работы кондитеров

### **Задание с выбором ответа № 11**

Выберите из предложенных вариантов определение понятия «зона ближайшего развития сотрудника».

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Программа стажировки и развития сотрудника
- Б) Обратная связь
- В) Потенциал развития сотрудника
- Г) Оценка качества обучения сотрудника

### **Задание с выбором ответа № 12**

Выберите из предложенных вариантов определение понятия «точка контроля».

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Территория кухни, ограниченная логикой процесса
- Б) Управление системой контроля
- В) Операции, находящиеся в цепочке процесса, которые могут «заблокировать» дальнейшее протекание процесса
- Г) Отчет сотрудника

### **Задание с выбором ответа № 13**

Выберите из предложенных вариантов цвет разделочной доски, используемой для нарезки сырых фруктов.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Красный
- Б) Синий
- В) Желтый
- Г) Зеленый
- Д) Белый

### **Задание с выбором ответа № 14**

Выберите из предложенных вариантов помещение, в котором осуществляется зачистка масла, если в кондитерской зоне изготавливают 20 кг кондитерских изделий с кремом в сутки.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Кладовая суточного хранения сырья с холодильным оборудованием



- Б) Помещение растаривания сырья и подготовки его к производству
- В) Помещение приготовления крема с холодильной установкой
- Г) Помещение зачистки масла

### **Задание с выбором ответа № 15**

Выберите из предложенных вариантов, что должно находиться перед входом в производственные помещения кондитерской зоны, выпускающего кондитерские изделия с кремом, в соответствии с санитарными правилами.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Умывальная раковина с наличием мыла и дезинфицирующего раствора для обработки рук
- Б) Электрополотенце (сушилка для рук)
- В) Умывальная раковина с наличием мыла и электрополотенце
- Г) Коврик, смоченный дезинфицирующим раствором
- Д) Специально отведенное место, чтобы снимать санитарную одежду

### **Задание с выбором ответа № 16**

Выберите из предложенных вариантов максимальное количество часов в неделю, которое может работать кондитер в соответствии с Трудовым кодексом РФ.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Не более 40 часов,
- Б) Не более 55 часов,
- В) Столько часов, сколько указано в трудовом договоре,
- Г) Для сотрудников предприятий общественного питания время работы не нормируется.

### **Задание с выбором ответа № 17**

Укажите, через какое время после начала работы в организации на постоянной основе помощник кондитера имеет право получить первый оплачиваемый отпуск?

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Через 3 месяца,
- Б) Через 6 месяцев,
- В) Через 1 год,
- Г) Через 6 месяцев, если в трудовом договоре не оговорено иное,

Д) В любое время по договоренности с руководством.

### **Задание с выбором ответа № 18**

Выберите из предложенных вариантов результат, который достигается при использовании процессного подхода в организации работы кухни ресторана.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Провести анализ факторов внешней среды, влияющих на работу бригады поваров
- Б) Автоматизировать часть процессов организации работы бригады поваров
- В) Использовать математические методы при организации работы бригады поваров
- Г) Процессный подход не применим в организации работы бригады поваров.

### **Задание с выбором ответа № 19**

Выберите из предложенных вариантов подход в организации работы кухни ресторана, который является наиболее эффективным при полной загрузке ресторана.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Ситуационный подход
- Б) Процессный подход
- В) Функциональный подход
- Г) Системный подход

### **Задание с выбором ответа № 20**

Выберите из предложенных вариантов процент влажности пшеничной муки, который допускается при приготовлении кондитерских изделий?

Выберите один правильный вариант ответа

- А) 10%
- Б) 12,5%
- В) 15%
- Г) 16,5%
- Д) 18%

### **Задание с выбором ответа № 21**

Выберите из предложенных вариантов вид муки, использование которой позволяет приготовить бисквит, соответствующим необходимым характеристикам: тонкостенная пористость и мягкий мякиш.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Мука со слабой клейковиной
- Б) Мука со средней клейковиной
- В) Мука с сильной клейковиной
- Г) Указанные характеристики муки не зависят от типа муки,
- Д) Нет правильного ответа.

### **Задание с выбором ответа № 22**

Выберите из предложенных вариантов оптимальную температуру для выпекания песочного полуфабриката в виде пласта.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) 125°C – 150°C
- Б) 150°C - 200°C
- В) 200°C - 225°C
- Г) 225°C – 250°C
- Д) 250°C – 300°C

### **Задание с выбором ответа № 23**

Выберите из предложенных вариантов температуру, при которой карамельная масса способна принимать любую форму.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) 50°C
- Б) 70°C
- В) 90°C
- Г) 110°C
- Д) 200°C

### **Задание с выбором ответа № 24**

Выберите из предложенных вариантов допустимый срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом с момента их приготовления.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) До 3 часов
- Б) До 6 часов
- В) До 12 часов
- Г) До 24 часов

**Задание с выбором ответа № 25**

Выберите из предложенных вариантов вид структуры миндального полуфабриката, обладающим светло-коричневым цветом с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом миндального ореха.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Эластичная
- Б) Пластично-вязкая
- В) Упругая
- Г) Пористая

**Задание с выбором ответа № 26**

Выберите из предложенных вариантов свойство муки, которое влияет на водопоглотительную способность муки.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Дисперсность
- Б) Зольность
- В) Кислотность
- Г) Клейковина

**Задание с выбором ответа № 27**

Выберите из предложенных вариантов температуру варения сахарно-паточного сиропа, которым заливают протертое ядро миндаля при приготовлении заварного марципана.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) 60°C
- Б) 80°C
- В) 100°C
- Г) 120°C
- Д) 140°C

### **Задание с выбором ответа № 28**

Выберите из предложенных вариантов срок хранения размороженных яичных продуктов.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) До 4 часов
- Б) До 6 часов
- В) До 8 часов
- Г) До 12 часов
- Д) До 24 часов

### **Задание с выбором ответа № 29**

Выберите из предложенных вариантов срок «созревания» помады, необходимый для кристаллизации сахарозы.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) 4 часа
- Б) 8 часов
- В) 12 часов
- Г) 24 часа
- Д) 48 часов

### **Задание с выбором ответа № 30**

Выберите из предложенных вариантов температуру, при которой прекращается брожения в тесте.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) 10°C
- Б) 25°C
- В) 35°C
- Г) 45°C

### **Задание с выбором ответа № 31**

Выберите из предложенных вариантов категорию яиц, которую допускается использовать для приготовления бисквита холодным способом.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Диетические яйца

- Б) Столовые яйца
- В) Меланж
- Г) Отборные яйца

**Задание с выбором ответа № 32**

Выберите из предложенных вариантов температуру хранения прессованных дрожжей.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) От  $-2^{\circ}\text{C}$  до  $0^{\circ}\text{C}$
- Б) От  $0^{\circ}\text{C}$  до  $+4^{\circ}\text{C}$
- В) От  $+4^{\circ}\text{C}$  до  $+8^{\circ}\text{C}$
- Г) От  $+8^{\circ}\text{C}$  до  $+12^{\circ}\text{C}$

**Задание с выбором ответа № 33**

Выберите из предложенных вариантов срок хранения дефростированного меланжа.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) До 2 часов
- Б) До 4 часов
- В) До 6 часов
- Г) До 8 часов

**Задание с выбором ответа № 34**

Выберите из предложенных вариантов допустимую температуру хранения пирожных, тортов с содержанием крема.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) До  $4^{\circ}\text{C}$
- Б) До  $6^{\circ}\text{C}$
- В) До  $8^{\circ}\text{C}$
- Г) До  $12^{\circ}\text{C}$

**Задание с выбором ответа № 35**

Выберите из предложенных вариантов причину, по которой бисквитный полуфабрикат содержит комки муки.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Нарушение температурного режима выпечки
- Б) Длительное время выпечки
- В) Недостаточный промесс теста
- Г) При приготовлении теста вся мука была засыпана сразу

### **Задание с выбором ответа № 36**

Выберите из предложенных вариантов толщину теста, которую раскатывают для выпекания песочных пирожных.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) От 6 до 7 мм.
- Б) От 7 до 10 мм.
- В) От 10 до 12 мм.
- Г) От 12 до 15 мм.
- Д) От 15 до 18 мм.

### **Задание с выбором ответа № 37**

Выберите из предложенных вариантов температуру выпекания заварного полуфабриката.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) От 150°C до 180°C
- Б) От 180°C до 190°C
- В) От 190°C до 220°C
- Г) От 220°C до 300°C

### **Задание с выбором ответа № 38**

Выберите из предложенных вариантов вид теста, используемый для приготовления пирожного «Буше».

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Песочное
- Б) Бисквитное
- В) Дрожжевое
- Г) Пряничное

### **Задание с выбором ответа № 39**

Выберите из предложенных вариантов способ тепловой обработки, способствующий большому сохранению питательных веществ фруктов при приготовлении десертов.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Жарка
- Б) Запекание
- В) Припускание
- Г) Варка на пару

### **Задание на установление последовательности № 40**

Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления бисквитного теста.

- А) Тесто выливают в формы для выпечки изделия
- Б) Муку просеивают и соединяют с ванилином
- В) Меланж взбивают с сахаром до увеличения массы в объеме
- Г) Выпекают изделие
- Д) Взбитую массу соединяют с мукой

1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_

### **Задание на установление последовательности № 41**

Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления заварного теста.

- А) Взбивание заварки с яйцами
- Б) Охлаждение заварки
- В) Отсаживание теста на листы
- Г) Доведение воды с маслом и солью до кипения
- Д) Заваривание муки

1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_

### **Задание на установление последовательности № 42**

Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления белкового заварного крема.

- А) Первичная обработка яиц и отделение белков от желтков



- Б) Варка сиропа
  - В) Введение сиропа в белки
  - Г) Введение лимонной кислоты и ванилина
  - Д) Взбивание белков до увеличения в объеме массы в 6 раз
- 1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_

**Задание на установление последовательности № 43**

Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления масляно-сливочного крема.

- А) Соединяют сгущенное молоко и сахарную пудру
  - Б) Добавляют бренди и ванилин
  - В) Масло взбивают до пластичного состояния
  - Г) Вводят смесь молока и пудры
- 1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_

**Задание на установление последовательности № 44**

Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления желе.

- А) Замачивание желатина
  - Б) Соединение сиропа и желатина
  - В) Варка сиропа
  - Г) Распускание желатина
  - Д) Охлаждение желе
  - Е) Разливание по формам
- 1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_, 6 - \_\_

**Задание на установление соответствия № 45**

Установите соответствие между кремом и соответствующим сроком хранения.

Один из предложенных вариантов срока хранения – лишний.

<b>Вид крема</b>	<b>Срок хранения</b>
1) Масляно-сливочный крем	А) 6 часов
2) Белковый заварной крем	Б) 24 часа

3) Творожный крем	В) 36 часов
	Г) 72 часа

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

### Задание на установление соответствия № 46

Установите соответствие между кондитерскими изделиями и ингредиентами, входящими в них.

Один из предложенных вариантов изделия – лишний.

Изделие	Ингредиенты
1) Кольца песочные	А) Молоко, сахар, масло, яйца, ванилин
2) Коржики	Б) Мука, сахар, яйца, масло сливочное, орехи
3) Крем	В) Яйца, сахар, молоко, сливки, желатин
	Г) Мука, масло, соль, вода, яйца, сливки, ванилин, сахар уплотнение студня

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

### Задание на установление соответствия № 47

Установите соответствие между названием пирожного и видом теста, используемого при приготовлении соответствующего вида пирожного.

Один из предложенных вариантов вида теста – лишний.

Название пирожного	Вид теста
1) Эклеры	А) Песочное тесто
2) Корзиночка с кремом	Б) Бисквитное тесто
3) Буше	В) Заварное тесто
	Г) Слоеное тесто

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

### Задание на установление соответствия № 48

Установите соответствие между видом полуфабриката и температурой его выпекания.

Один из предложенных вариантов температуры – лишний.

<b>Вид полуфабриката</b>	<b>Температура выпекания</b>
1) Бисквит для торта	А) 100°С
2) Бисквит для рулета	Б) 150°С
3) Белково-воздушное тесто	В) 180°С
	Г) 220°С

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

### **Задание на установление соответствия № 49**

Установите соответствие между полуфабрикатом и инвентарем, необходимым для приготовления соответствующего полуфабриката.

Один из предложенных вариантов инвентаря – лишний.

<b>Название полуфабриката</b>	<b>Инвентарь для приготовления</b>
1) Бисквитное тесто	А) Скалка, нож, выемки, весы, стол из нержавеющей стали для раскатывания, весы
2) Слоеное тесто	Б) Кастрюля, деревянная лопатка, сито, кондитерский мешок, насадка, лист для выпечки
3) Конфеты	В) Миска, лопатка, термометр, палетка, шпатель, формы
	Г) Миксер, лопатка, сито, венчик, бумага для выпечки, лист для выпечки

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

### **Задание на установление соответствия № 50**

Установите соответствие между названием крема и ингредиентами, входящими в них.

Один из предложенных вариантов ингредиентов – лишний.

<b>Название крема</b>	<b>Ингредиенты</b>
1) Английский крем	А) Желтки, сироп
2) Франжипан	Б) Молоко, желтки, сахар
3) Крем шантии	В) Сливки, сахар
	Д) Крем заварной, масло, сливки, миндальная мука

1 - \_\_, 2 - \_\_, 3 - \_\_

11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена:

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
1	А	2 балла
2	Г, Д, Ж	2 балла
3	В	2 балла
4	А	1 балл
5	В	1 балл
6	А, Б, В, Г	1 балл
7	В	2 балла
8	А	2 балла
9	А, Е	2 балла
10	В	2 балла
11	В	1 балл
12	В	1 балл
13	Г	2 балла
14	Г	2 балла
15	Г	2 балла
16	А	1 балл
17	Б	1 балл
18	Б	1 балл
19	А	1 балл
20	В	1 балл
21	А	1 балл
22	В	1 балл
23	Б	1 балл
24	Б	2 балла
25	Г	1 балл
26	А	1 балл
27	Г	1 балл
28	А	2 балла
29	Г	1 балл
30	А	1 балл
31	А	2 балла
32	Б	2 балла
33	Б	2 балла

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
34	Б	2 балла
35	Г	1 балл
36	А	1 балл
37	В	1 балл
38	Б	1 балл
39	Б	1 балл
40	1 – В, 2 – Б, 3 – Д, 4 – А, 5 – Г	1 балл
41	1 – Г, 2 – Д, 3 – Б, 4 – А, 5 – В	1 балл
42	1 – А, 2 – Д, 3 – Б, 4 – В, 5 – Г	1 балл
43	1 – А, 2 – В, 3 – Г, 4 – Б	1 балл
44	1 – А, 2 – В, 3 – Г, 4 – Б, 5 – Е, 6 – Д	1 балл
45	1 – В, 2 – Г, 3 – Б	1 балл
46	1 – Б, 2 – А, 3 – Г	1 балл
47	1 – В, 2 – А, 3 – Б	1 балл
48	1 – В, 2 – А, 3 – Г	1 балл
49	1 – Г, 2 – А, 3 – В	1 балл
50	1 – Б, 2 – Д, 3 – В	1 балл

*Вариант соискателя формируется из случайно подбираемых заданий в соответствии со спецификацией. Всего 50 заданий. Вариант соискателя содержит 50 заданий. Баллы, полученные за выполненное задание, суммируются. Максимальное количество баллов – 68.*

*Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при условии достижения набранной суммы баллов от 55 и более.*

## 12. Задания для практического этапа профессионального экзамена:

### ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

#### I.

##### Трудовая функция:

Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом.

##### Трудовые действия:

1. Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров

##### Типовое задание № 1:

Подготовить подразделение к началу рабочего дня на основании полученной экзаменационной карточки. В экзаменационной карточке содержится следующая информация:

- меню (в меню указываются кондитерские изделия, которые необходимо будет приготовить в ходе выполнения задания № 2),
- статистика загрузки ресторана в течение недели в утреннее, дневное и вечернее время,
- отчет за предыдущую «смену» с указанием остатков сырья и полуфабрикатов.

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки
1	2
Разрабатывать план работы бригады кондитеров	1. Наличие разработанного плана работы бригады кондитеров, состоящей из 3-х кондитеров, на текущую «смену» <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i> <i>Максимальное количество баллов – 3 балла.</i>
Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров	1. По итогам проведенной оценки имеющихся запасов сырья, материалов и полуфабрикатов, соискатель определил верное количество недостающего сырья, материалов и полуфабрикатов, необходимого для бесперебойной работы бригады кондитеров в течение «смены» <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i>

	<p>2. Соискатель в письменной форме оформил заказ на недостающие продукты и сырье в соответствии с правилами составления заявки. <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>3. Соискатель верно определил, какое сырье и полуфабрикаты необходимо подготовить. Распределил работу между членами бригады кондитеров по подготовке сырья и полуфабрикатов. <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>4. Правильно осуществлена последовательность действий по подготовке сырья и исходных материалов <i>Выполнено: 2 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>5. На всех этапах был соблюден температурный режим. <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>6. Использовано необходимое оборудование и инвентарь для подготовки сырья и исходных материалов. <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>7. Соблюдены санитарно-эпидемиологические требования при подготовке сырья и исходных материалов. <i>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</i></p> <p>8. Соблюдены правила охраны труда при подготовке сырья и исходных материалов. <i>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 27 баллов.</i></p>
--	---

## **Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: оборудованная экзаменационная площадка в соответствии с требованиями к материально-техническому обеспечению проведения оценочных мероприятий практической части профессионального экзамена.

2. Максимальное время выполнения задания: 1 час.

## **II.**

### **Трудовая функция:**

Организация работы бригады кондитеров.

### **Трудовые действия:**

1. Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности.

2. Координация выполнения членами бригады кондитеров производственных заданий.

### Типовое задание № 2:

Обеспечить бесперебойную работу бригады кондитеров в течение «рабочей» смены.

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки
1	2
<p>Координация выполнения членами бригады кондитеров производственных заданий</p>	<p>I. Проверка рабочего состояния оборудования</p> <p>1. Перед началом работы проверена работа оборудования на холостом ходу кратковременным включением, проверена прочность крепления применяемого оборудования, проверена исправность шнура питания. <i>Выполнено полностью: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов.</i></p> <p>2. Инвентарь и оборудование выбран верно (соответствует виду операции, указанной в технологической карте) <i>Выполнено без ошибок: 5 баллов, выполнено с 1-й ошибкой – 3 балла, выполнено с 2-мя ошибками – 1 балл, допущено больше 2-х ошибок – 0 баллов.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 10 баллов.</i></p> <p>II. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами</p> <p><i>По каждому субкритерию максимальный балл – 4 балла.</i>  <i>«4 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте.</i>  <i>«2 балл» - частично соответствует указанному в технологической карте.</i>  <i>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте.</i></p> <p>Органолептические показатели соответствуют указанному в технологической карте:</p> <p>1. Вкус десерта, соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный                  2. Вкус конфет, соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный                  3. Текстура десерта соответствует типу</p>



	<p>4. Текстура конфет соответствует типу</p> <p><i>Максимальное количество баллов – 16 баллов.</i></p>
	<p>III. Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p><i>По каждому субкритерию максимальный балл – 4 балла.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внешний вид десерта: композиция и согласованность элементов</li> <li>2. Внешний вид конфет: композиция и согласованность элементов</li> </ol> <p><i>Максимальное количество баллов – 8 баллов.</i></p> <p>IV. Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p><i>При отсутствии нарушений начисляются по 2 балла по каждому субкритерию. При допущении ошибки, нарушения вычитается по 1 баллу за каждую допущенную ошибку, нарушение.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чистая спецодежда, на ногах сменная обувь, волосы убраны под головной убор.</li> <li>2. Ногти подстрижены, лак на ногтях отсутствует.</li> <li>3. Отсутствуют украшения: часы, браслеты, ювелирные украшения</li> <li>4. Руки перед началом работы вымыты</li> <li>5. В процессе работы при смене операций соискатель моет руки с мылом</li> <li>6. Сырые необработанные продукты хранятся отдельно от готовых к употреблению</li> <li>7. Чистая посуда находится отдельно от использованной.</li> <li>8. Продукция и инвентарь во внешней таре располагается отдельно с распакованными продуктами и материалами</li> <li>9. Очистка сырой и готовой продукции производится с использованием одноразовых перчаток</li> <li>10. Используются чистые, сухие контейнеры для перекалывания продуктов</li> <li>11. Яйца перед использованием продезинфицированы</li> <li>12. При смене операций проводится санитарная обработка рабочих поверхностей с использованием дезинфектанта</li> <li>13. Своевременно освобождаются мусорные баки от отходов</li> <li>14. Раздельный сбор мусора (мусорные баки используются в соответствии с маркировкой)</li> <li>15. Соблюдается товарное соседство в процессе приготовления блюд на рабочих поверхностях</li> <li>16. При хранении пищевых продуктов в холодильных камерах соблюдено правило товарного соседства. Соблюдены условия хранения сырья и полуфабрикатов.</li> <li>17. Во время выполнения задания пол должен быть чистым: не угрожать безопасности участников.</li> <li>18. Соблюдены правила персональной гигиены (нарушения: вытирать руки о фартук или ручник, вытирать лоб рукой, дотрагиваться до волос)</li> </ol> <p><i>Максимальное количество баллов – 36 баллов.</i></p>
	<p>V. Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p><i>По каждому субкритерию максимальный балл – 2 балла.</i></p>

	<p>1. Для презентации выбрано соответствующая посуда, 2. Верно изложены концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции</p> <p><i>Максимальное количество баллов – 4 балла.</i></p>
	<p>VI. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>1. В ходе работы соблюдаются требования охраны труда. <i>При отсутствии нарушений начисляется 10 баллов. За каждую допущенное нарушение вычитается по 5 баллов.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 10 баллов.</i></p>

### **Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: оборудованная экзаменационная площадка в соответствии с требованиями к материально-техническому обеспечению проведения оценочных мероприятий практической части профессионального экзамена.
2. Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

### **III.**

#### **Трудовая функция:**

Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров

#### **Трудовые действия:**

1. Выявление отклонений от плана в работе бригады кондитеров и их причин.
2. Предоставление отчета о результатах работы бригады кондитеров за отчетный период.

#### **Типовое задание № 3:**

Подготовить отчет о результатах работы бригады кондитеров за «рабочую» смену и презентовать результаты членам экспертной комиссии.

<p>Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка</p>	<p>Критерии оценки</p>
--	------------------------

квалификации	
1	2
Выявление отклонений от плана в работе бригады кондитеров и их причин	<p>1. Подготовлен отчет, который соответствует действительности. <i>Максимальное количество баллов – 10 баллов.</i></p> <p>2. Выработаны рекомендации по устранению отклонений в работе бригады кондитеров. <i>Максимальное количество баллов – 10 баллов.</i></p>

### Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: оборудованная экзаменационная площадка в соответствии с требованиями к материально-техническому обеспечению проведения оценочных мероприятий практической части профессионального экзамена.

2. Максимальное время выполнения задания: 1 час.

13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации:

максимальное количество баллов, которое соискатель может получить по результатам выполнения практического этапа профессионального экзамена, составляет 134 балла.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации по квалификации «Бригадир кондитеров (5-й уровень квалификации)» принимается при достижении 100 баллов.

14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств:

1). Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01

2). ПОТ Р М-011-2000 «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании»

3). Трудовой кодекс Российской Федерации