

# ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

для оценки квалификации

Пекарь (4-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	12
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	15
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	17
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	18
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	31
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	33
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	39
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	39

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:

Пекарь (4 уровень квалификации)

2. Номер квалификации:

33.01400.02

3. Профессиональный стандарт:

«Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н

4. Вид профессиональной деятельности:

производство хлебобулочной 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
Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	Задание с выбором ответа: 1, 4, 10, 14, 17, 18, 19, 20, 24, 30, 32
Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	Правильный ответ – 2 балла; неправильный ответ – 0 баллов	Задание с выбором ответа: 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 15, 16, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 29, 31
Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	Правильный ответ – 2 балла; неправильный ответ – 0 баллов Задания на установление последовательности: и: 33 – 37.

		Задания на установление соответствия: 38 – 42.
--	--	--

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

количество заданий с выбором ответа: 32;

количество заданий с открытым ответом: 0;

количество заданий на установление соответствия: 5;

количество заданий на установление последовательности: 5;

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
Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства	<p>1. По итогу ознакомления с экзаменационной карточкой соискатель верно определил полное отсутствие 2-х видов сырья и материалов, необходимых для выполнения задания. <i>Выполнено: 2 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>2. По итогу ознакомления с экзаменационной карточкой соискатель верно определил недостаточное количество 3-х видов сырья и материалов, необходимых для выполнения задания. <i>Выполнено: 2 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 4 балла.</i></p>	Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях
Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления	1. По итогам проведенной оценки имеющихся запасов сырья и материалов, соискатель определил верное количество	Задание на выполнение трудовых

<p>хлебобулочных изделий</p>	<p>недостающего сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, указанных в экзаменационной карточке.</p> <p>2. Соискатель в письменной форме оформил заказ в соответствии с правилами составления заявки.</p> <p>3. Соискатель верно определил, какое сырье и материалы необходимо подготовить. При необходимости, дал указания помощникам.</p> <p>4. Соискатель верно определил, в каком количестве сырье и материалы необходимо подготовить. При необходимости, дал указания помощникам.</p> <p><i>За выполнение каждого из критериев, соискатель получает 2 балла. Максимальное количество баллов – 8 баллов.</i></p>	<p>функций, трудовых действий в модельных условиях</p>
<p>Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p>	<p>1. 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>2. На всех этапах был соблюден температурный режим. <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>3. 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>4. 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>5. 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 – 18 баллов.</i></p>	<p>Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях</p>
<p>Замешивание и формовка теста вручную</p>	<p>1. Соблюдена рецептура приготовления изделий при замесе <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1</i></p>	<p>Задание на выполнение трудовых функций,</p>

	<p>балл.</p> <p>2. Отсутствуют дефекты теста <i>Выполнено: 2 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>3. Соблюдены санитарно-эпидемиологические требования при замешивании и формовке теста вручную. <i>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</i></p> <p>4. Соблюдены правила охраны труда при замешивании и формовке теста вручную. <i>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 15 баллов.</i></p>	<p>трудовых действий в модельных условиях</p>
<p>Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании</p>	<p>1. Соблюдена рецептура приготовления изделий при замесе <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>2. Отсутствуют дефекты теста <i>Выполнено: 2 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>3. Соблюдены санитарно-эпидемиологические требования при замешивании и формовке теста на специальном оборудовании. <i>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</i></p> <p>4. Соблюдены правила охраны труда при замешивании и формовке теста на специальном оборудовании. <i>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 15 баллов.</i></p>	<p>Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях</p>
<p>Выпечка несдобных хлебобулочных изделий</p>	<p>1. Органолептические показатели соответствуют указанному в технологической карте:</p> <p>1.1. Внешний вид, 1.2. Запах, 1.3. Вкус. <i>По каждому субкритерию максимальный балл – 3 балла.</i> <i>«3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте</i></p>	<p>Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях</p>

	<p>(отсутствуют ошибки)  «2 балла» - допущена 1 ошибка.  «1 балл» - допущены 2 ошибки.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>Максимальный балл критерия – 9 баллов.</p> <p>2. Выбор оптимального температурного режима тепловой обработки продуктов (соответствует указанному в технологической карте)  «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «2 балла» - допущена 1 ошибка.  «1 балл» - допущены 2 ошибки.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>3. Выход готового изделия соответствует размеру порции и весу (соответствует указанному в технологической карте)  «4 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «1 балл» - отличие менее, чем на 10%.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>4. Температура подачи изделия и посуды соответствует указанной в технологической карте  «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «1 балл» - отличие по температуре менее, чем на 10%.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>5. Правильная последовательность закладки сырья при приготовлении изделия  «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «2 балла» - допущена 1 ошибка.  «1 балл» - допущены 2 ошибки.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>6. Количество готовых изделий соответствуют требованию, установленному в экзаменационной карточке</p>	
--	--	--

	<p>«3 балла» - полностью соответствует  «2 балла» - изготовлено от 70% до 100% от заданного количества.  «1 балл» - изготовлено от 30% до 70% от заданного количества.  «0 баллов» - изготовлено менее 30% от заданного количества.  (в случае получения дробного числа количества изделий, округление происходит к ближайшему целому)</p> <p>7. Соблюдены санитарно-эпидемиологические требования при замешивании и формовке теста на специальном оборудовании.  Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</p> <p>8. Соблюдены правила охраны труда при замешивании и формовке теста на специальном оборудовании.  Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</p> <p>Максимальное количество баллов – 35 баллов.</p>	
<p>Выпечка сдобных хлебобулочных изделий</p>	<p>1. Органолептические показатели соответствуют указанному в технологической карте:  1.1. Внешний вид,  1.2. Запах,  1.3. Вкус.  По каждому субкритерию максимальный балл – 3 балла.  «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «2 балла» - допущена 1 ошибка.  «1 балл» - допущены 2 ошибки.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>Максимальный балл критерия – 9 баллов.</p> <p>2. Выбор оптимального температурного режима тепловой обработки продуктов (соответствует указанному в технологической карте)  «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «2 балла» - допущена 1 ошибка.  «1 балл» - допущены 2 ошибки.  «0 баллов» - не соответствует указанному</p>	<p>Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях</p>



	<p>в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>3. Выход готового изделия соответствует размеру порции и весу (соответствует указанному в технологической карте)  «4 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «1 балл» - отличие менее, чем на 10%.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>4. Температура подачи изделия и посуды соответствует указанной в технологической карте  «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «1 балл» - отличие по температуре менее, чем на 10%.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>5. Правильная последовательность закладки сырья при приготовлении изделия  «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «2 балла» - допущена 1 ошибка.  «1 балл» - допущены 2 ошибки.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>6. Количество готовых изделий соответствуют требованию, установленному в экзаменационной карточке  «3 балла» - полностью соответствует  «2 балла» - изготовлено от 70% до 100% от заданного количества.  «1 балл» - изготовлено от 30% до 70% от заданного количества.  «0 баллов» - изготовлено менее 30% от заданного количества.  (в случае получения дробного числа количества изделий, округление происходит к ближайшему целому)</p> <p>7. Соблюдены санитарно-эпидемиологические требования при замешивании и формовке теста на специальном оборудовании.  Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</p> <p>8. Соблюдены правила охраны труда при замешивании и формовке теста на</p>	
--	---	--

	<p>специальном оборудовании.  <i>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 35 баллов.</i></p>	
<p>Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</p>	<p>1. Органолептические показатели соответствуют указанному в технологической карте:  1.1. Внешний вид,  1.2. Запах,  1.3. Вкус.  <i>По каждому субкритерию максимальный балл – 3 балла.</i>  <i>«3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)</i>  <i>«2 балла» - допущена 1 ошибка.</i>  <i>«1 балл» - допущены 2 ошибки.</i>  <i>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</i></p> <p><i>Максимальный балл критерия – 9 баллов.</i></p> <p>2. Выбор оптимального температурного режима тепловой обработки продуктов (соответствует указанному в технологической карте)  <i>«3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)</i>  <i>«2 балла» - допущена 1 ошибка.</i>  <i>«1 балл» - допущены 2 ошибки.</i>  <i>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</i></p> <p>3. Выход готового изделия соответствует размеру порции и весу (соответствует указанному в технологической карте)  <i>«4 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)</i>  <i>«1 балл» - отличие менее, чем на 10%.</i>  <i>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</i></p> <p>4. Температура подачи изделия и посуды соответствует указанной в технологической карте  <i>«3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)</i>  <i>«1 балл» - отличие по температуре менее,</i></p>	<p>Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях</p>

	<p>чем на 10%.</p> <p>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>5. Правильная последовательность закладки сырья при приготовлении изделия «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)</p> <p>«2 балла» - допущена 1 ошибка.</p> <p>«1 балл» - допущены 2 ошибки.</p> <p>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>6. Количество готовых изделий соответствуют требованию, установленному в экзаменационной карточке</p> <p>«3 балла» - полностью соответствует</p> <p>«2 балла» - изготовлено от 70% до 100% от заданного количества.</p> <p>«1 балл» - изготовлено от 30% до 70% от заданного количества.</p> <p>«0 баллов» - изготовлено менее 30% от заданного количества.</p> <p>(в случае получения дробного числа количества изделий, округление происходит к ближайшему целому)</p> <p>7. Соблюдены санитарно-эпидемиологические требования при замешивании и формовке теста на специальном оборудовании.</p> <p>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</p> <p>8. Соблюдены правила охраны труда при замешивании и формовке теста на специальном оборудовании.</p> <p>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</p> <p>Максимальное количество баллов – 35 баллов.</p>	
<p>Составлять калькуляцию продукции хлебобулочных изделий</p>	<p>Составлена калькуляция произведенной продукции в рамках выполнения задания.</p> <p>Выполнено верно: 5 баллов, выполнено с погрешностью менее, чем на 10% - 3 балла, не выполнено – 0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов – 5 баллов.</p>	<p>Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях</p>

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>Оборудование, инструменты и мебель на 1-го соискателя</b>			
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>
1	Печь конвекционная, напр. 380В, мощность 14кВт	шт	1
2	Расстоечный шкаф, напр.220В, мощность 24кВт	шт	1
3	Противень из нержавеющей стали 400*600 мм	шт	10
4	Противень алюминиевый 600х400 мм перфорированный	шт	6
5	Стол производственный разделочный	шт	2
6	Стол производственный островной для презентации	шт	1
7	Подставка нержавеющая под пароконвектомат	шт	1

8	Тестораскатка. Длина рабочей поверхности (мм)1200, Мощность (Вт)750, Напряжение (В)380	шт	2 на площадку
9	Весы для простого взвешивания	шт	1
10	Плита индукционная, напряжение 220В, мощность 3,5 кВт	шт	1
11	Тестоделитель-округлитель полуавтоматический. Мощность: 75 кВт	шт	2 на площадку
12	Планетарный миксер, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт	шт	1
13	Тестомесильная машина: напряжение 380В, Мощность: 0.45/0.75 кВт	шт	1
14	Морозильный шкаф. Мощность (Вт)610, Напряжение (В)230, Температурный режим - -15/-22	шт	1
15	Холодильный шкаф. Мощность (Вт)210, Напряжение (В)230, Температурный режим 0/+6	шт	1
16	Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая)	шт	1
17	Тележка-шпилька СМК (сварн., нерж., 14 уровней, размер листа 400х600)	шт	2
18	Смеситель для холодной и горячей воды	шт	1
19	Доска разделочная	шт	5
20	Поднос столовый 450х355 мм с ручками	шт	6
21	Средства для уборки	шт	1
22	Мусорный контейнер МКТ 120 л	шт	1
23	Стеллаж сплошной разборный СК-90/30/430	шт	1
24	Льдогенератор	шт	1 на площадку
<b>Инвентарь на 1 рабочее место</b>			
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>
1	Чашка нержавеющая сталь 18/10 Н=120 D=305 6 Л.	шт	30
2	Миска глубокая из нержавеющей стали, Ф 28 высота 10,5см. объем 3500мл. сталь 14/1 толщина стали 0,3мм.	шт	30
3	Миска глубокая из нержавеющей стали, Ф 18 высота	шт	40

	6,5см. объем 750мл. сталь 14/1 толщина стали 0,3мм		
4	Скалка для теста	шт	5
5	Силиконовые кисти	шт	10
6	Нож универсальный 145 мм	шт	5
7	<u>Пластмассовый скребок “Трапеция”</u>	шт	5
8	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	шт	5 пар
9	Кастрюля с крышкой 3 л дл индукционной плиты	шт	5
10	Ковш с крышкой 1,8 л дл индукционной плиты	шт	5
11	Ложки столовые	шт	25
12	Совки для сыпучих продуктов	шт	15
13	Контейнер для пищевых продуктов 10л	шт	20
14	Контейнер с крышкой для 2 л	шт	50
15	Кружка мерная 1л	шт	5
16	Миксер ручной (насадка, блендер, стакан)	шт	1
17	Лопатки силиконовые	шт	2
18	Сито металлическое	шт	2
19	Расстоечный коврик для багетов	шт	2
20	Перчатки латексные	шт	1
21	Сито	шт	1
22	Ножницы	шт	1
23	Нож для пекаря с волнистым лезвием	шт	2
24	Венчик	шт	1
<b>Расходные материалы</b>			
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>
1	Пергамент рулон	шт	10
2	Фольга рулон 10м	шт	10
3	Скатерть для презентационного стола белая бумажная	шт	5

4	Вилки пластик 200 (эксперты)	шт	100
5	Тарелки пластик d15-20 (эксперты)	шт	100
6	Бумажные полотенца	шт	50
7	Губка для мытья посуды	шт	30
8	Полотенца х/б	шт	40
9	Салфетки бумажные 1x100	шт	10
10	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл	шт	100
11	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 300мл	шт	100
12	Контейнеры 1000мл	шт	30
13	Стаканы одноразовые 200мл	шт	100
14	Пакеты для мусора 30 л	шт	30
15	Пакеты для мусора 200 л	шт	30
16	Дез средство	шт	6
17	Вода 19л. -4 шт	шт	4
18	Моющие средства 1л.	шт	10
<b>Общая инфраструктура конкурсной площадки</b>			
<b>Оборудование, мебель</b>			
<b>№ п/п</b>		<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>
1	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	шт	1
2	Часы настенные	шт	3
3	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	шт	1
4	Набор первой медицинской помощи	шт	1
5	Стулья для экспертов	шт	1/ каждого эксперта

#### 8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

При одновременном прохождении практического этапа профессионального экзамена группы, состоящей из 15 соискателей, экспертная комиссия состоит

из 4-х человек: один эксперт по оценке квалификации и три 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 пекаря 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 температуру хранения цельного молока?

Выберите один правильный вариант ответа

- А) От 0°С до 2°С
- Б) От 0°С до 4°С
- В) От 0°С до 6°С
- Г) От 2°С до 8°С

**Задание с выбором ответа № 2**

Выберите из предложенных вариантов, для чего используют солод при изготовлении хлебобулочных изделий.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Для осахаривания мучной заварки
- Б) Для приготовления закваски
- В) Для приготовления теста
- Г) Нет верного ответа

**Задание с выбором ответа № 3**

Выберите из предложенных вариантов температуру брожения опары.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) От 15°С до 20°С
- Б) От 20°С до 25°С
- В) От 25°С до 30°С
- Г) От 30°С до 35°С
- Д) От 35°С до 40°С

**Задание с выбором ответа № 4**

Выберите из предложенных вариантов продолжительность брожения густой опары.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) До 60 минут
- Б) От 60 до 90 минут

- В) От 90 до 120 минут
- Г) От 120 до 160 минут
- Д) От 160 до 270 минут

#### **Задание с выбором ответа № 5**

Выберите из предложенных вариантов вид дрожжей, используемый в качестве разрыхлителя в сухих смесях.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Сухие дрожжи
- Б) Сухие дрожжи и химические разрыхлители
- В) Прессованные дрожжи
- Г) Все вышеперечисленное

#### **Задание с выбором ответа № 6**

Выберите из предложенных вариантов срок и температуру хранения сульфитированного очищенного картофеля, которые позволяют сохранить исходные питательные вещества и вкусовые свойства картофеля.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Не более 3-х часов при температуре 4-8°C
- Б) Не более 12 часов при температуре 0°C
- В) Не более 24 часов при температуре 2°C
- Г) Не более 48 часов при температуре 4-7°C

#### **Задание с выбором ответа № 7**

Выберите из предложенных вариантов продолжительность брожения теста при ускоренных способах приготовления.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) До 20 минут
- Б) От 20 до 40 минут
- В) От 40 до 50 минут
- Г) От 50 до 60 минут
- Д) От 60 до 90 минут

### **Задание с выбором ответа № 8**

Выберите из предложенных вариантов вид изделий, для приготовления которого используют тесто, приготовленное опарным способом.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Изделия с большим количеством сдобы
- Б) Изделия с малым количеством сдобы
- В) Изделия, содержащие крем
- Г) Глазированные изделия

### **Задание с выбором ответа № 9**

Выберите из предложенных вариантов вид теста, используемого для приготовления оладий.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Дрожжевое тесто
- Б) Заварное тесто
- В) Бездрожжевое тесто
- Г) Слоеное тесто

### **Задание с выбором ответа № 10**

Выберите из предложенных вариантов количество жидкости, которое берут на 1 кг муки при приготовлении блинов.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) 1 литр
- Б) 1,5 литра
- В) 2 литра
- Г) 2,5 литра

### **Задание с выбором ответа № 11**

Выберите из предложенных вариантов виды разрыхлителя, используемого при приготовлении сдобного пресного теста.

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Аммоний
- Б) Дрожжи
- В) Пищевая сода
- Г) Нет верного ответа

### **Задание с выбором ответа № 12**

Выберите из предложенных вариантов оборудование, используемое для приготовления сдобного теста.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Тестомес
- Б) Взбивальная машина
- В) Протирочная машина
- Г) Нет верного ответа

### **Задание с выбором ответа № 13**

Выберите из предложенных вариантов продолжительность выпекания вафельных листов.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) от 2 до 3 минут
- Б) от 3 до 5 минут
- В) от 5 до 6 минут
- Г) от 6 до 8 минут
- Д) от 8 до 10 минут

### **Задание с выбором ответа № 14**

Выберите из предложенных вариантов компонент, который придает сухость бисквитному полуфабрикату.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Лимонная кислота
- Б) Крахмал
- В) Патока
- Г) Яйцо

### **Задание с выбором ответа № 15**

Выберите из предложенных вариантов, сколько грамм сухого яичного порошка заменяет одно яйцо.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) 9 грамм,
- Б) 20 грамм
- В) 30 грамм

Г) 40 грамм

Д) 50 грамм

### **Задание с выбором ответа № 16**

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 № 17**

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 № 18**

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 № 19**

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 № 20**

Выберите из предложенных вариантов категорию яиц, используемую при приготовлении бисквита холодным способом.

Выберите один правильный вариант ответа

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

### **Задание с выбором ответа № 21**

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 № 22**

Выберите из предложенных вариантов температуру выпекания заварного полуфабриката.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) От  $150^{\circ}\text{C}$  до  $180^{\circ}\text{C}$
- Б) От  $180^{\circ}\text{C}$  до  $190^{\circ}\text{C}$
- В) От  $190^{\circ}\text{C}$  до  $220^{\circ}\text{C}$

Г) От 220°C до 300°C

### **Задание с выбором ответа № 23**

Выберите из предложенных вариантов необходимое и достаточное количество воды для очистки 1 кг. картофеля и корнеплодов.

Выберите один правильный вариант ответа

А) 500 мл.

Б) 800 мл.

В) 1 л.

Г) 1,5 л.

Д) 2 л.

### **Задание с выбором ответа № 24**

Выберите из предложенных вариантов способ разрыхления теста, при котором используется пищевая сода.

Выберите один правильный вариант ответа

А) Биологический

Б) Химический

В) Механический

Г) Физический

### **Задание с выбором ответа № 25**

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

Выберите один правильный вариант ответа

А) Жарка

Б) Запекание

В) Припускание

Г) Варка на пару

### **Задание с выбором ответа № 26**

Выберите из предложенных вариантов цель просеивания муки перед замесом теста.

Выберите один правильный вариант ответа

А) Удаление примесей и насыщение муки кислородом



- Б) Увеличение теста в объеме
- В) Увеличение изделия в объеме
- Г) Придание вкуса изделиям
- Д) Увеличение срока хранения готового изделия

**Задание с выбором ответа № 27**

Выберите из предложенных вариантов маркировку разделочной доски, используемой для нарезки сырой рыбы

Выберите один правильный вариант ответа

- А) СМ
- Б) СО
- В) ВР
- Г) СР
- Д) МР

**Задание с выбором ответа № 28**

Выберите из предложенных вариантов цвет разделочной доски, используемой для нарезки сырого мяса

Выберите один правильный вариант ответа

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

**Задание с выбором ответа № 29**

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

Выберите один правильный вариант ответа

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

### **Задание с выбором ответа № 30**

Выберите из предложенных вариантов массу мелкоштучных хлебобулочных изделий.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Менее 60 грамм
- Б) Менее 150 грамм
- В) Менее 200 грамм
- Г) Менее 300 грамм

### **Задание с выбором ответа № 31**

Выберите из предложенных вариантов видов грибов те, которые необходимо предварительно замачивать в течение 3-4 часов для их дальнейшего использования.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Свежие
- Б) Маринованные
- В) Соленые
- Г) Сушеные

### **Задание с выбором ответа № 32**

Выберите из предложенных вариантов все сорта пшеничной муки в соответствии с ГОСТ.

Выберите все верные варианты ответа

- А) Крупчатка
- Б) Высший сорт
- В) Первый сорт
- Г) Второй сорт
- Д) Третий сорт
- Е) Обойная
- Ж) Обдирная
- З) Грубая

### **Задание на установление последовательности № 33**

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 № 34**

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 № 35**

Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления картофельного пюре.

- А) Обсушивание отваренного картофеля
  - Б) Протираание
  - В) Варка картофеля
  - Г) Введение растопленного сливочного масла
  - Д) Прогревание
  - Е) Взбивание
  - Ж) Введение горячего молока
- 1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_, 6 - \_\_, 7 - \_\_

#### **Задание на установление последовательности № 36**

Определите части мясорубки для крупного измельчения в порядке последовательности их сбора.

- А) Шнек

- Б) Подрезной нож
  - В) Стопорное кольцо
  - Г) Решетка с мелкими отверстиями
  - Д) Прижимная гайка
  - Е) Двусторонний нож
- 1 - \_\_, 2- \_\_, 3 - \_\_, 4 - \_\_, 5 - \_\_, 6 - \_\_

**Задание на установление последовательности № 37**

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 соответствия № 38**

Установите соответствие между кремом и соответствующим сроком хранения.

Один из предложенных вариантов срока хранения – лишний.

Вид крема	Срок хранения
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 № 39**

Установите соответствие между названием полуфабриката и характеристиками соответствующего полуфабриката.

Название крема	Ингредиенты
1) Бисквитный полуфабрикат	А) Пышная пористая эластичная структура, гладкая тонкая корочка

	светло-коричневого цвета, мякиш желтый
2) Заварной полуфабрикат	Б) Темно-желтого цвета, имеет большой объем, внутри образуется полость, допускаются трещины на поверхности
3) Слоеный полуфабрикат	В) Ярко выражена слоистость теста, полуфабрикат сухой

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

### Задание на установление соответствия № 40

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

Вид теста	Ингредиенты
1) Бисквитное тесто	А) Яйца, сахар, мука, ванилин
2) Вафельное тесто	Б) Яичные белки, сахар, ванилин
3) Белково-воздушное тесто	В) Мука, желтки, сода, соль, вода

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

### Задание на установление соответствия № 41

Установите соответствие между температурой и процессом денатурации, протекающим при тепловой обработке яиц.

Один из предложенных вариантов процесса денатурации – лишний.

Температура	Процесс денатурации
1) 50 - 55°C	А) В белке появляются местные помутнения
2) 60 - 65°C	Б) Помутнение распространяется на весь белок
3) 85 - 95°C	В) Белок заметно густеет
	Г) Происходит постепенное уплотнение студня

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

### Задание на установление соответствия № 42

Установите соответствие между способами нарезки продукта и толщиной соответствующей нарезки.

Один из предложенных вариантов толщины нарезки – лишний.

<b>Способ нарезки</b>	<b>Толщина</b>
1) Брусочки	А) от 0,1 до 0,2 см.
2) Кружочки	Б) от 0,2 до 0,3 см.
3) Ломтики	В) от 0,2 до 0,5 см.
	Г) от 0,7 до 1 см.

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	В	1 балл
2	А	1 балл
3	Б	1 балл
4	Г	1 балл
5	В	1 балл
6	Г	1 балл
7	Г	1 балл
8	А	1 балл
9	А	1 балл
10	Б	1 балл
11	А, В	1 балл
12	Б	1 балл
13	А	1 балл
14	Б	1 балл
15	А	1 балл
16	А	1 балл
17	А	1 балл
18	Б	1 балл
19	Б	1 балл
20	Б	1 балл
21	А, В, Г, Д, Е, Ж	1 балл
22	Б, В	1 балл
23	В	1 балл
24	Б	1 балл
25	Б	1 балл
26	А	1 балл
27	Г	1 балл
28	А	1 балл
29	Г	1 балл
30	Г	1 балл
31	Г	1 балл
32	А, Б, В, Г, Е	1 балл
33	1 – В, 2 – Б, 3 – Д, 4 – А, 5 – Г	2 балла

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
34	1 – Г, 2 – Д, 3 – Б, 4 – А, 5 – В	2 балла
35	1 – В, 2 – А, 3 – Б, 4 – Г, 5 – Д, 6 – Ж, 7 - Е	2 балла
36	1- А, 2 – Б, 3 –Е, 4 – Г, 5 – В, 6 – Д	2 балла
37	1 – А, 2 – В, 3 – Г, 4 – Б	2 балла
38	1 – В, 2 – Г, 3 – Б	2 балла
39	1 – А, 2 – Б, 3 – В	2 балла
40	1 – В, 2 – А, 3 – Б	2 балла
41	1 – А, 2 – В, 3 – Г	2 балла
42	1- Г, 2 – Б, 3 – В	2 балла

*Вариант соискателя формируется из случайно подбираемых заданий в соответствии со спецификацией. Всего 45 заданий. Вариант соискателя содержит 42 заданий. Баллы, полученные за выполненное задание, суммируются. Максимальное количество баллов – 52.*

*Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при условии достижения набранной суммы баллов от 35 и более.*



## 12. Задания для практического этапа профессионального экзамена:

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

#### Трудовые функции:

1. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
2. Формовка хлебобулочных изделий.
3. Выпечка хлебобулочных изделий.
4. Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

#### Типовое задание:

Согласно полученной экзаменационной карточке (экзаменационная карточка включает в себя: названия хлебобулочных изделий; технологические карты соответствующих хлебобулочных изделий; ожидаемый результат выполнения задания) соискатель должен приготовить 4 вида хлебобулочных изделий, временные затраты и уровень сложности приготовления которых соответствуют следующему варианту:

- а). Багет (5 шт. традиционной формы и 5 шт. «авторской» формы),
- б). Бриоши (2 различных вида по 15 шт. каждого вида),
- в). Круассаны (15 круассанов, весом до 60 грамм после выпечки),
- г). Пикантные изделия (пирог Киш): если изделие весом меньше 200 грамм - 15 штук, если изделие весом больше 200 грамм – 6 штук.

За каждым соискателем на время выполнения задания закрепляются 2 помощника, уровень квалификации которых соответствует квалификации «Помощник пекаря, 3 уровень квалификации».

До начала выполнения задания соискатель должен выбрать и подготовить необходимый инвентарь, оборудование, организовать рабочее место.

Завершить рабочий процесс.

#### Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: экзаменационная площадка, соответствующая требованиям к материально-техническому оснащению проведения практического этапа профессионального экзамена. Соискателю предоставляется возможность предварительного знакомства с экзаменационной площадкой.
2. Максимальное время выполнения задания: 6 часов.
3. Дополнительные условия: при наличии в задании видов изделий, требующих предварительного приготовления полуфабрикатов в течение продолжительного периода времени (больше 2-х часов), соискателю предоставляется готовый полуфабрикат.

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с	Критерии оценки
--	-----------------

требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	
1	2
Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства	<p>1. По итогу ознакомления с экзаменационной карточкой соискатель верно определил полное отсутствие 2-х видов сырья и материалов, необходимых для выполнения задания. <i>Выполнено: 2 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>2. По итогу ознакомления с экзаменационной карточкой соискатель верно определил недостаточное количество 3-х видов сырья и материалов, необходимых для выполнения задания. <i>Выполнено: 2 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 4 балла.</i></p>
Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	<p>1. По итогам проведенной оценки имеющихся запасов сырья и материалов, соискатель определил верное количество недостающего сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, указанных в экзаменационной карточке.</p> <p>2. Соискатель в письменной форме оформил заказ в соответствии с правилами составления заявки.</p> <p>3. Соискатель верно определил, какое сырье и материалы необходимо подготовить. При необходимости, дал указания помощникам.</p> <p>4. Соискатель верно определил, в каком количестве сырье и материалы необходимо подготовить. При необходимости, дал указания помощникам.</p> <p><i>За выполнение каждого из критериев, соискатель получает 2 балла.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 8 баллов.</i></p>
Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	<p>1. 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>2. На всех этапах был соблюден температурный режим. <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>3. 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>4. 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>5. 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 – 18 баллов.</i></p>
Замешивание и формовка теста вручную	<p>1. Соблюдена рецептура приготовления изделий при замесе <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку</i></p>

	<p>вычитается 1 балл.</p> <p>2. Отсутствуют дефекты теста  <i>Выполнено: 2 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>3. Соблюдены санитарно-эпидемиологические требования при замешивании и формовке теста вручную.  <i>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</i></p> <p>4. Соблюдены правила охраны труда при замешивании и формовке теста вручную.  <i>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 15 баллов.</i></p>
<p>Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании</p>	<p>1. Соблюдена рецептура приготовления изделий при замесе  <i>Выполнено: 3 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>2. Отсутствуют дефекты теста  <i>Выполнено: 2 балла, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 1 балл.</i></p> <p>3. Соблюдены санитарно-эпидемиологические требования при замешивании и формовке теста на специальном оборудовании.  <i>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</i></p> <p>4. Соблюдены правила охраны труда при замешивании и формовке теста на специальном оборудовании.  <i>Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 15 баллов.</i></p>
<p>Выпечка несдобных хлебобулочных изделий</p>	<p>1. Органолептические показатели соответствуют указанному в технологической карте:</p> <p>1.1. Внешний вид,  1.2. Запах,  1.3. Вкус.  <i>По каждому субкритерию максимальный балл – 3 балла.</i>  <i>«3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)</i>  <i>«2 балла» - допущена 1 ошибка.</i>  <i>«1 балл» - допущены 2 ошибки.</i>  <i>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</i></p> <p><i>Максимальный балл критерия – 9 баллов.</i></p> <p>2. Выбор оптимального температурного режима тепловой обработки продуктов (соответствует указанному в технологической карте)  <i>«3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)</i>  <i>«2 балла» - допущена 1 ошибка.</i>  <i>«1 балл» - допущены 2 ошибки.</i>  <i>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</i></p> <p>3. Выход готового изделия соответствует размеру порции и весу (соответствует указанному в технологической карте)</p>

	<p>«4 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «1 балл» - отличие менее, чем на 10%.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>4. Температура подачи изделия и посуды соответствует указанной в технологической карте  «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «1 балл» - отличие по температуре менее, чем на 10%.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>5. Правильная последовательность закладки сырья при приготовлении изделия  «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «2 балла» - допущена 1 ошибка.  «1 балл» - допущены 2 ошибки.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>6. Количество готовых изделий соответствуют требованию, установленному в экзаменационной карточке  «3 балла» - полностью соответствует  «2 балла» - изготовлено от 70% до 100% от заданного количества.  «1 балл» - изготовлено от 30% до 70% от заданного количества.  «0 баллов» - изготовлено менее 30% от заданного количества.  (в случае получения дробного числа количества изделий, округление происходит к ближайшему целому)</p> <p>7. Соблюдены санитарно-эпидемиологические требования при замешивании и формовке теста на специальном оборудовании.  Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</p> <p>8. Соблюдены правила охраны труда при замешивании и формовке теста на специальном оборудовании.  Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</p> <p>Максимальное количество баллов – 35 баллов.</p>
<p>Выпечка сдобных хлебобулочных изделий</p>	<p>1. Органолептические показатели соответствуют указанному в технологической карте:  1.1. Внешний вид,  1.2. Запах,  1.3. Вкус.  По каждому субкритерию максимальный балл – 3 балла.  «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «2 балла» - допущена 1 ошибка.  «1 балл» - допущены 2 ошибки.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>Максимальный балл критерия – 9 баллов.</p> <p>2. Выбор оптимального температурного режима тепловой обработки продуктов (соответствует указанному в технологической карте)</p>

	<p>«3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «2 балла» - допущена 1 ошибка.  «1 балл» - допущены 2 ошибки.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>3. Выход готового изделия соответствует размеру порции и весу (соответствует указанному в технологической карте)  «4 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «1 балл» - отличие менее, чем на 10%.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>4. Температура подачи изделия и посуды соответствует указанной в технологической карте  «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «1 балл» - отличие по температуре менее, чем на 10%.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>5. Правильная последовательность закладки сырья при приготовлении изделия  «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «2 балла» - допущена 1 ошибка.  «1 балл» - допущены 2 ошибки.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>6. Количество готовых изделий соответствуют требованию, установленному в экзаменационной карточке  «3 балла» - полностью соответствует  «2 балла» - изготовлено от 70% до 100% от заданного количества.  «1 балл» - изготовлено от 30% до 70% от заданного количества.  «0 баллов» - изготовлено менее 30% от заданного количества.  (в случае получения дробного числа количества изделий, округление происходит к ближайшему целому)</p> <p>7. Соблюдены санитарно-эпидемиологические требования при замешивании и формовке теста на специальном оборудовании.  Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</p> <p>8. Соблюдены правила охраны труда при замешивании и формовке теста на специальном оборудовании.  Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</p> <p>Максимальное количество баллов – 35 баллов.</p>
<p>Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</p>	<p>1. Органолептические показатели соответствуют указанному в технологической карте:  1.1. Внешний вид,  1.2. Запах,  1.3. Вкус.  По каждому субкритерию максимальный балл – 3 балла.  «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «2 балла» - допущена 1 ошибка.  «1 балл» - допущены 2 ошибки.</p>

	<p>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>Максимальный балл критерия – 9 баллов.</p> <p>2. Выбор оптимального температурного режима тепловой обработки продуктов (соответствует указанному в технологической карте)  «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «2 балла» - допущена 1 ошибка.  «1 балл» - допущены 2 ошибки.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>3. Выход готового изделия соответствует размеру порции и весу (соответствует указанному в технологической карте)  «4 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «1 балл» - отличие менее, чем на 10%.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>4. Температура подачи изделия и посуды соответствует указанной в технологической карте  «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «1 балл» - отличие по температуре менее, чем на 10%.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>5. Правильная последовательность закладки сырья при приготовлении изделия  «3 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте (отсутствуют ошибки)  «2 балла» - допущена 1 ошибка.  «1 балл» - допущены 2 ошибки.  «0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте (допущено больше 2-х ошибок).</p> <p>6. Количество готовых изделий соответствуют требованию, установленному в экзаменационной карточке  «3 балла» - полностью соответствует  «2 балла» - изготовлено от 70% до 100% от заданного количества.  «1 балл» - изготовлено от 30% до 70% от заданного количества.  «0 баллов» - изготовлено менее 30% от заданного количества.  (в случае получения дробного числа количества изделий, округление происходит к ближайшему целому)</p> <p>7. Соблюдены санитарно-эпидемиологические требования при замешивании и формовке теста на специальном оборудовании.  Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</p> <p>8. Соблюдены правила охраны труда при замешивании и формовке теста на специальном оборудовании.  Выполнено: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов, за каждую ошибку вычитается 3 балла.</p> <p>Максимальное количество баллов – 35 баллов.</p>
Составлять калькуляцию продукции	Составлена калькуляция произведенной продукции в рамках выполнения задания.

хлебобулочных изделий	<p><i>Выполнено верно: 5 баллов, выполнено с погрешностью менее, чем на 10% - 3 балла, не выполнено – 0 баллов.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 5 баллов.</i></p>
-----------------------	--

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 170 баллов.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации по квалификации «Пекарь (4-й уровень квалификации)» принимается при достижении 120 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»