

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОЦЕНКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Кондитер»**

**(3-й уровень квалификации)  
3 квалификационный разряд**

Комплект оценочных средств разработан для оценки профессиональной квалификации - «Кондитер» 3-й уровень квалификации (3 квалификационный разряд)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Разработчики:

Исмагилова Альбина Нагимовна – председатель предметно-цикловой комиссии, преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Худякова Ольга Николаевна – заместитель директора по учебной работе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

## 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   | 6        |
| 8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий  | 9        |
| 9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)  | 10       |
| 10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена  | 11       |
| 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 | 25       |
| 12. Задания для практического этапа профессионального экзамена   | 27       |
| 13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации  | 29       |
| 14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)   | 29       |

1. Наименование квалификации и уровень квалификации: Кондитер (3 уровень квалификации)
2. Номер квалификации: 33.01000.02
3. Профессиональный стандарт: «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н
4. Вид профессиональной деятельности: «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера»
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   |
|---|--|---|
| Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента      | Правильный ответ – 1 балл;<br>неправильный ответ – 0 баллов  | Задание с выбором ответа:<br>1, 4, 10, 14, 17, 18,<br>19, 20, 24, 30, 32                              |
| Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь | Правильный ответ – 2 балла;<br>неправильный ответ – 0 баллов | Задание с выбором ответа:<br>2, 3, 5 – 9, 11, 12,<br>13, 15, 16, 22, 23,<br>25 – 29, 31               |
| Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции   | Правильный ответ – 2 балла;<br>неправильный ответ – 0 баллов | Задания на установление последовательности и: 33 – 39.<br>Задания на установление соответствия: 40-45 |

| Трудовые функции   | Необходимые знания  | № вопроса | Количество баллов |
|--|---|-----------|-------------------|
| Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации | Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых | №13       | 1                 |
|  |   | №14       | 1                 |
|  |   | №15       | 1                 |
|  |   | №34       | 1                 |
|  |   | №35       | 1                 |

|  |   |   |            |    |
|--|---|---|------------|----|
| рабочего места   | продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции   | №36   | 1          |    |
|  | Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции  | №7  | 8          |    |
|  |   | №8  | 8          |    |
|  |   | №9  | 8          |    |
|  |   | №3  | 1          |    |
|  |   | №16   | 3          |    |
|  |   | №17   | 2          |    |
|  |   | №18   | 4          |    |
|  | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  | №19   | 4          |    |
|  |   | №20   | 4          |    |
|  |   | №21   | 4          |    |
|  | Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними | №4  | 1          |    |
|  |   | №5  | 1          |    |
|  |   | №6  | 1          |    |
|  |   | №25   | 1          |    |
|  |   | №26   | 1          |    |
|  |   | №27   | 1          |    |
|  |   | <i>Итого</i>  |            | 58 |
|  | Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции  | Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции | №22        | 4  |
| №23  |   |   | 4          |    |
| №24  |   |   | 4          |    |
| №28  |   |   | 2          |    |
| №29  |   |   | 4          |    |
| №30  |   |   | 2          |    |
| Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества |   | №1  | 1          |    |
|  |   | №2  | 1          |    |
|  |   | №10   | 4          |    |
|  |   | №11   | 4          |    |
| Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям   |   | №12   | 4          |    |
|  |   | №31   | 4          |    |
|  |   | №32   | 4          |    |
|  | №33   | 4   |            |    |
|  | <i>Итого</i>  |   | 46         |    |
|  | <b>Итого</b>  |   | <b>104</b> |    |

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

Количество заданий с одиночным выбором ответа - 11

Количество заданий с множественным выбором ответа - 8

Количество заданий на установление последовательности - 9

Количество заданий на установление соответствия - 8

Время выполнения 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  | Тип и № задания  |
|---|--|--|
| 1   | 2  | 3  |
| 1. Проверка рабочего состояния оборудования   | <p>1. Перед началом работы проверена работа оборудования на холостом ходу кратковременным включением, проверена прочность крепления применяемого оборудования, проверена исправность шнура питания.</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> | Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях |
| 2. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами                                   | <p><i>По каждому критерию 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:<br/>Вкус десерта, соответствующий типу, сбалансированный,</p>   | Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <p>гармонично сочетающийся и контрастный</p> <p>1. Вкус конфет, соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный.</p> <p>2. Текстура десерта соответствует типу</p> <p>3. Текстура конфет соответствует типу</p> <p><i>Максимальное количество баллов – 16 баллов.</i></p>  |   |
| <p>3. Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p>       | <p><i>По каждому критерию 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</p> |
| <p>4. 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 критерию. При допущении ошибки, нарушения вычитается по 1 баллу за каждую допущенную ошибку, нарушение.</i></p> <p>1. Чистая спецодежда, на ногах сменная обувь, волосы убраны под головной убор.</p> <p>2. Ногти подстрижены, лак на ногтях отсутствует.</p> <p>3. Отсутствуют украшения: часы, браслеты, ювелирные украшения</p> <p>4. Руки перед началом работы вымыты</p> <p>5. В процессе работы при смене операций соискатель моет руки с мылом</p> <p>6. Сырые необработанные продукты хранятся отдельно от готовых к употреблению</p> <p>7. Чистая посуда находится отдельно от использованной.</p> <p>8. Продукция и инвентарь во внешней таре располагается отдельно с распакованными продуктами и материалами 9.</p> | <p>Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>Очистка сырой и готовой продукции производится с использованием одноразовых перчаток</p> <p>10. Используются чистые, сухие контейнеры для переключивания продуктов</p> <p>11. Яйца перед использованием продезинфицированы</p> <p>12. При смене операций проводится санитарная обработка рабочих поверхностей с использованием дезинфектанта</p> <p>13. Своевременно освобождаются мусорные баки от отходов</p> <p>14. Раздельный сбор мусора (мусорные баки используются в соответствии с маркировкой)</p> <p>15. Соблюдается товарное соседство в процессе приготовления блюд на рабочих поверхностях.</p> <p>16. При хранении пищевых продуктов в холодильных камерах соблюдено правило товарного соседства. Соблюдены условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p> <p>17. Во время выполнения задания пол должен быть чистым: не угрожать безопасности участников.</p> <p>18. Соблюдены правила персональной гигиены (нарушения: вытирать руки о фартук или ручник, вытирать лоб рукой, дотрагиваться до волос)</p> <p><i>Максимальное количество баллов – 36 баллов.</i></p> |   |
| <p>5. Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> | <p><i>По каждому критерию максимальный балл – 2 балла.</i></p> <p>1. Для презентации выбрано соответствующая посуда,</p> <p>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>Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях</p> |
| <p>6. Требования охраны труда,</p>   | <p>1. В ходе работы соблюдаются требования охраны труда. <i>При</i></p>  | <p>Задание на выполнение</p>  |



|   |  |  |
|---|--|--|
| производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания | отсутствии нарушений начисляется 10 баллов. За каждую допущенное нарушение вычитается по 5 баллов.<br><br>Максимальное количество баллов – 10 баллов | трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях |
|---|--|--|

## 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 онлайн 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:

| На 1-го соискателя |              |               |        |
|--------------------|--------------|---------------|--------|
| № п/п              | Наименование | Ед. измерения | Кол-во |

|   |   |                      |               |
|---|---|----------------------|---------------|
| 1   | Стол производственный 1800x600x850                        | шт                   | 3             |
| 2   | Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900x900x900     | шт                   | 1             |
| 3   | Печь конвекционная  | шт                   | 1             |
| 4   | Весы настольные электронные                               | шт                   | 1             |
| 5   | Плита индукционная  | шт                   | 1             |
| 6   | Противень для конвекционной печи 600x400                  | шт                   | 3             |
| 7   | Планетарный миксер, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт | шт                   | 1             |
| 8   | Микроволновая печь, мощность 0,7кВт                       | шт                   | 1             |
| 9   | Холодильный шкаф 60x66x185                                | шт                   | 1             |
| 10  | Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800                        | шт                   | 1             |
| 11  | Стол с моечной ванной 1000x600x850                        | шт                   | 1             |
| 12  | Доска мраморная 50x100                                    | 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 x 2 шт (антреме)               | шт                   | 30            |
| 2   | Подложка для торта 60x60 см (композиция) x1 шт            | шт                   | 15            |
| 3   | Подложка для торта 30x40 x 2 шт (миниатюры)               | шт                   | 30            |
| 4   | Подложка для презентации конфет 30x40 x 2 шт              | шт                   | 30            |
| 5   | Подложка для фигурок из марципана 20x30 x 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 пиц продуктов 500мл | шт          | 100     |
| 14 | Контейнеры одноразовые для пиц 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 x100шт | 11      |
| 19 | Вода 19л. -4 шт                                | шт          | 4       |
| 20 | Моющие средства, 1л.                           | шт          | 20      |
| 21 | Плѐнка пищевая                                 | рул         | 1<br>22 |
| 22 | Пластиковые боксы                              | шт          | 12      |

**На одного участника**

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование</b>                           | <b>Ед. Измерения</b> | <b>Кол - во</b> |
|--------------|---|----------------------|-----------------|
| 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 1 л для индукционной плиты           | шт                   | 1               |
| 6            | Сито  | шт                   | 1               |
| 7            | Ножницы                                       | шт                   | 1               |
| 8            | Чашы нерж. Сталь                              | шт                   | 5               |
| 9            | Миски для микроволновой печи, полипропилен    | шт                   | 3               |
| 10           | Мерный стакан                                 | шт                   | 1               |
| 11           | Венчик  | шт                   | 1               |

**Общая инфраструктура экзаменационной площадки**

**Оборудование, мебель**

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование</b>                       | <b>Ед. Измерения</b> | <b>Кол - во</b> |
|--------------|---|----------------------|-----------------|
| 1            | Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545, 499В | 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            | Столы для презентации                     | шт                   | 3               |

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 кондитера 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:

**1. Тип задания - одиночный выбор**

Основными видами сырья являются

А) молочные продукты, фрукты, ягоды, орехи, вино, разрыхлители;

Б) мука, сахар, сливочное масло (маргарин), яйца;

В) мука, яйца, сахар, сливочное масло, разрыхлители, эссенции

**2. Тип задания - одиночный выбор**

Вспомогательными видами сырья являются

- А) молочные продукты, фрукты, ягоды, орехи, вино, разрыхлители;
- Б) мука, сахар, сливочное масло (маргарин), яйца;
- В) мука, яйца, сахар, сливочное масло, разрыхлители, эссенции

### **3. Тип задания - одиночный выбор**

Оптимальная температура деятельности дрожжей

- А) 30-40°C
- Б) 50-60°C
- В) 40-50°C

### **4. Тип задания - одиночный выбор**

Биологический способ разрыхления теста характерен для

- А) слоеного
- Б) дрожжевого теста
- В) песочного

### **5. Тип задания - одиночный выбор**

Химический способ разрыхления теста характерен для

- А) слоеного
- Б) заварного теста
- В) песочного

### **6. Тип задания - одиночный выбор**

Механический способ разрыхления теста характерен для

- А) бисквитного
- Б) дрожжевого теста
- В) песочного

### **7. Тип задания - установление правильной последовательности**

Приготовление дрожжевого безопарного теста

- А) разделка
- Б) брожение (обминка)
- В) подготовка сырья
- Г) замес теста
- Д) расстойка первая
- Е) формование
- Ж) расстойка вторая
- З) выпечка

### **8. Тип задания - установление правильной последовательности**

Приготовление дрожжевого теста опарным способом

- А) формование
- Б) брожение теста
- В) замес опары
- Г) разделка теста

- Д) брожение опары
- Е) замес теста
- Ж) расстойка теста
- З) выпечка

### 9. Тип задания - установление правильной последовательности

Приготовление дрожжевого слоеного теста

- А) расстойка первая
- Б) формовка изделий
- В) брожение (обминка)
- Г) замес теста
- Д) слоение
- Е) выпечка
- Ж) расстойка вторая
- З) разделка

### 10. Тип задания – установить соответствие

| Сырьё   | Тесто               |
|---|---------------------|
| 1) Мука, сахар-песок, масло сливочное или маргарин, меланж, вода или сметана, сода пищевая, кислота лимонная;<br>2) Мука, крахмал, сахар-песок, меланж, эссенция; | А) бисквит основной |
|   | Б) заварное         |
|   | В) сдобное пресное  |
|   | Г) песочное         |
|   | Д) слоеное          |

### 11. Тип задания – установить соответствие

| Сырьё  | Тесто               |
|--|---------------------|
| 1) Мука, масло сливочное, меланж, соль, вода<br>2) Мука, масло сливочное, меланж, соль, кислота лимонная, вода | А) бисквит основной |
|  | Б) заварное         |
|  | В) сдобное пресное  |
|  | Г) песочное         |
|  | Д) слоеное          |

### 12. Тип задания – установить соответствие

| Сырьё  | Тесто               |
|--|---------------------|
| 1) Мука, масло сливочное, сахар-песок, меланж, аммоний, сода пищевая, соль, эссенция<br>2) Мука, сахар-песок, масло сливочное (маргарин), меланж, вода или сметана, сода пищевая, кислота лимонная | А) бисквит основной |
|  | Б) заварное         |
|  | В) сдобное пресное  |
|  | Г) песочное         |
|  | Д) слоеное          |

### 13. Тип задания - одиночный выбор

Дрожжевое тесто хранят при температуре от 2 до 6°С в течение

- А) 36
- Б) 24 часов
- В) 9

### 14. Тип задания - одиночный выбор

Песочное тесто хранят при температуре от 2 до 6°С в течение



- А) 36
- Б) 24 часов
- В) 9

**15. Тип задания - одиночный выбор**

Слоеное тесто хранят при температуре от 2 до 6°C в течение

- А) 36
- Б) 24 часов
- В) 9

**16. Тип задания - одиночный выбор**

Чтобы приготовить жженку потребуется

- А) сахар-песок, вода;
- Б) сахар-песок, коньяк, эссенция ромовая, вода;
- В) сахар-песок, вода, кислота пищевая

**17. Тип задания - одиночный выбор**

Чтобы приготовить сироп инвертный потребуется

- А) сахар-песок, вода;
- Б) сахар-песок, коньяк, эссенция ромовая, вода;
- В) сахар-песок, вода, кислота пищевая

**18. Тип задания - одиночный выбор**

Чтобы приготовить сироп для промочки потребуется

- А) сахар-песок, вода;
- Б) сахар-песок, коньяк, эссенция ромовая, вода;
- В) сахар-песок, вода, кислота пищевая

**19. Тип задания – установить соответствие**

| Набор продуктов  | Крем                    |
|--|-------------------------|
| 1) масло сливочное, сахарная пудра, молоко сгущенное с сахаром, ванильная пудра, коньяк;   | А) «Шарлотт»;           |
| 2) масло сливочное, сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, ванильная пудра, вода, коньяк | Б) сливочный «Новый»;   |
|  | В) «Гляссе»;            |
|  | Г) «Пражский»;          |
|  | Д) сливочный (основной) |

**20. Тип задания – установить соответствие**

| Набор продуктов   | Крем                    |
|---|-------------------------|
| 1) масло сливочное, сахар-песок, молоко цельное, яйца, ванильная пудра, коньяк; | А) «Шарлотт»;           |
| 2) масло сливочное, сахар-песок, яйца, ванильная пудра, вода, коньяк            | Б) сливочный «Новый»;   |
|   | В) «Гляссе»;            |
|   | Г) «Пражский»;          |
|   | Д) сливочный (основной) |

**21. Тип задания – установить соответствие**

| Набор продуктов  | Крем          |
|--|---------------|
| 1) масло сливочное, молоко сгущенное с сахаром, яичные | А) «Шарлотт»; |

|  |                         |
|--|-------------------------|
| желтки, какао-порошок, ванилин, вода<br>2) масло сливочное, сахар-песок, яйца, ванильная пудра, вода, коньяк | Б) сливочный «Новый»;   |
|  | В) «Гляссе»;            |
|  | Г) «Пражский»;          |
|  | Д) сливочный (основной) |

## 22. Тип задания – установить соответствие

| Крем          | Краткая технология  |
|---------------|---|
| 1) «Пражский» | А) белки взбивают, добавляют лимонную кислоту, вливают горячий сахарно-агаровый сироп, взбивают, соединяют со сливочным маслом и сгущенным молоком с сахаром; |
| 2) Заварной   | Б) взбитые яйца соединяют с мукой, постепенно вливают молочно-сахарный сироп, уваривают до загустения;  |
|               | В) во взбитые яичные белки вливают массу из повидла, сахара, агара, продолжают взбивать;  |
|               | Г) желтки соединяют с водой, добавляют сгущенное молоко, проваривают до загустения, взбивают масло, добавляют какао-порошок                                   |

## 23. Тип задания – установить соответствие

| Крем        | Краткая технология  |
|-------------|---|
| 1) Заварной | А) белки взбивают, добавляют лимонную кислоту, вливают горячий сахарно-агаровый сироп, взбивают, соединяют со сливочным маслом и сгущенным молоком с сахаром; |
| 2) «Зефир»  | Б) взбитые яйца соединяют с мукой, постепенно вливают молочно-сахарный сироп, уваривают до загустения;  |
|             | В) во взбитые яичные белки вливают массу из повидла, сахара, агара, продолжают взбивать;  |
|             | Г) желтки соединяют с водой, добавляют сгущенное молоко, проваривают до загустения, взбивают масло, добавляют какао-порошок                                   |

## 24. Тип задания – установить соответствие

| Крем            | Краткая технология  |
|-----------------|---|
| «Зефир»         | А) белки взбивают, добавляют лимонную кислоту, вливают горячий сахарно-агаровый сироп, взбивают, соединяют со сливочным маслом и сгущенным молоком с сахаром; |
| «Птичье молоко» | Б) взбитые яйца соединяют с мукой, постепенно вливают молочно-сахарный сироп, уваривают до загустения;  |
|                 | В) во взбитые яичные белки вливают массу из повидла, сахара, агара, продолжают взбивать;  |
|                 | Г) желтки соединяют с водой, добавляют сгущенное молоко, проваривают до загустения, взбивают масло, добавляют какао-порошок                                   |

## 25. Тип задания - одиночный выбор

На прослойку торта используют, (%) крема от общего количества

- А) 5
- Б) 10
- В) 15
- Г) 20
- Д) 25
- Е) 30

**26. Тип задания - одиночный выбор**

На грунтовку торта используют, (%) крема от общего количества

- А) 5
- Б) 10
- В) 15
- Г) 20
- Д) 25
- Е) 30

**27. Тип задания - одиночный выбор**

На отделку торта используют, (%) крема от общего количества

- А) 5
- Б) 10
- В) 15
- Г) 20
- Д) 25
- Е) 30

**28. Тип задания - одиночный выбор**

Кремы белковые используют для

- А) украшения изделий, склеивания и смазывания пластов, наполнения полостей изделий;
- Б) украшения изделий, наполнения полостей изделий;
- В) наполняют закрытые полости, склеивают пласты

**29. Тип задания - одиночный выбор**

Кремы сливочные используют для

- А) украшения изделий, склеивания и смазывания пластов, наполнения полостей изделий;
- Б) украшения изделий, наполнения полостей изделий;
- В) наполняют закрытые полости, склеивают пласты

**30. Тип задания - одиночный выбор**

Кремы заварные используют для

- А) украшения изделий, склеивания и смазывания пластов, наполнения полостей изделий;
- Б) украшения изделий, наполнения полостей изделий;
- В) наполняют закрытые полости, склеивают пласты

**31. Тип задания – установить соответствие**

| Торты        | Краткое описание   |
|--------------|--|
| 1) Фирменные | А) вырабатывают по утвержденным рецептурам, могут иметь разнообразную форму, их масса колеблется от 150 гр. до 1,5 кг.   |
| 2) Литерные  | Б) готовят массой не менее 1,5 кг. Со сложной художественной отделкой поверхности, боковые поверхности отделаны выпеченными и другими отделочными полуфабрикатами, кремом; |

|  |   |
|--|---|
|  | В) изготавливают на конкретных предприятиях, по технологии кондитеров данного предприятия;                              |
|  | Г) бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг, со сложной отделкой поверхности, боковые стороны отделаны бисквитной крошкой |

### 32. Тип задания – установить соответствие

| Торты        | Краткое описание   |
|--------------|--|
| 1) Фигурные  | А) вырабатывают по утвержденным рецептурам, могут иметь разнообразную форму, их масса колеблется от 150 гр. до 1,5 кг.   |
| 2) Фирменные | Б) готовят массой не менее 1,5 кг. Со сложной художественной отделкой поверхности, боковые поверхности отделаны выпеченными и другими отделочными полуфабрикатами, кремом; |
|              | В) изготавливают на конкретных предприятиях, по технологии кондитеров данного предприятия;   |
|              | Г) бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг, со сложной отделкой поверхности, боковые стороны отделаны бисквитной крошкой  |

### 33. Тип задания – установить соответствие

| Торты       | Краткое описание   |
|-------------|--|
| 1) литерные | А) вырабатывают по утвержденным рецептурам, могут иметь разнообразную форму, их масса колеблется от 150 гр. до 1,5 кг  |
| 2) фигурные | Б) готовят массой не менее 1,5 кг. Со сложной художественной отделкой поверхности, боковые поверхности отделаны выпеченными и другими отделочными полуфабрикатами, кремом; |
|             | В) изготавливают на конкретных предприятиях, по технологии кондитеров данного предприятия;   |
|             | Г) бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг, со сложной отделкой поверхности, боковые стороны отделаны бисквитной крошкой  |

### 34. Тип задания - одиночный выбор

Торты и пирожные со сливочным кремом хранят при температуре от 2 до 6°С в течение

- А) 72
- Б) 36 часов
- В) 6

### 35. Тип задания - одиночный выбор

Торты и пирожные с белковым кремом хранят при температуре от 2 до 6°С в течение

- А) 72
- Б) 36 часов
- В) 6

### 36. Тип задания - одиночный выбор

Торты и пирожные с заварным кремом хранят при температуре от 2 до 6°С в течение

- А) 72
- Б) 36 часов
- В) 6

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:

| Номер вопроса по порядку | Количество баллов (P=) |
|--------------------------|------------------------|
| 1                        | 1                      |
| 2                        | 1                      |
| 3                        | 1                      |
| 4                        | 1                      |
| 5                        | 1                      |
| 6                        | 1                      |
| 7                        | 8                      |
| 8                        | 8                      |
| 9                        | 8                      |
| 10                       | 4                      |
| 11                       | 4                      |
| 12                       | 4                      |
| 13                       | 1                      |
| 14                       | 1                      |
| 15                       | 1                      |
| 16                       | 3                      |
| 17                       | 2                      |
| 18                       | 4                      |
| 19                       | 4                      |
| 20                       | 4                      |
| 21                       | 4                      |
| 22                       | 4                      |
| 23                       | 4                      |
| 24                       | 4                      |
| 25                       | 1                      |
| 26                       | 1                      |
| 27                       | 1                      |
| 28                       | 2                      |
| 29                       | 4                      |
| 30                       | 2                      |
| 31                       | 4                      |
| 32                       | 4                      |
| 33                       | 4                      |
| 34                       | 1                      |
| 35                       | 1                      |
| 36                       | 1                      |
| <b>Всего баллов</b>      | <b>104</b>             |

К практической части профессионального экзамена допускаются соискатели, набравшие не менее 55 баллов из 104 возможных баллов.

12. Задания для практического этапа профессионального экзамена:

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

### **Трудовые функции:**

1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.

2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.

### **Типовое задание:**

Практико-ориентированное задание на выполнение локальной профессиональной задачи в модельных условиях по обобщенной трудовой функции «Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента» предполагает:

- составление технологической карты на торт «Прага»; приготовления *бисквита «Прага», крема «Пражский», глазури шоколадной, декора шоколадного, с выходом одного торта 1500г*; выбор и подготовку необходимого инвентаря; выбор и подготовку необходимого оборудования; подготовку рабочего места, выполнение последовательного технологического процесса, приготовление выпеченного полуфабриката, отделочных полуфабрикатов, комплектации торта, оформление поверхности торта, уборки рабочего места.

### **Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: экзаменационная площадка, соответствующая требованиям к материально-техническому оснащению проведения практического этапа профессионального экзамена.

2. Максимальное время выполнения задания: 5 часов.

составление технологической карты 30 минут

приготовление торта «Прага» 4 часа

подготовка и уборка рабочего места 30 минут.

| Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие, которым проводится оценка квалификации | Критерии оценки   |
|---|---|
| 1   | 2   |
| Проверка рабочего состояния оборудования  | <p>1. Перед началом работы проверена работа оборудования на холостом ходу кратковременным включением, проверена прочность крепления применяемого оборудования, проверена исправность шнура питания.<br/><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)<br/><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>          |
| Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами                                      | <p><i>По каждому критерию 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 торта, соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный</p> <p>2. Текстура торта соответствует типу</p> <p><i>Максимальное количество баллов – 8 баллов.</i></p> |
| Оформлять торты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения                           | <p><i>По каждому критерию максимальный балл – 4 балла.</i></p> <p>1. Внешний вид торта: композиция и согласованность элементов</p> <p><i>Максимальное количество баллов – 4 баллов.</i></p>   |
| Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и  | <p><i>При отсутствии нарушений начисляются по 2 балла по каждому критерию. При допущении ошибки,</i></p>  |

|   |  |
|---|--|
| <p>шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p>                         | <p><i>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>Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p>                               | <p><i>По каждому критерию максимальный балл – 2 балла.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Для презентации выбрано соответствующая посуда,</li> <li>2. Верно изложены концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции</li> </ol> <p><i>Максимальное количество баллов – 4 балла.</i></p>  |
| <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В ходе работы соблюдаются требования охраны труда. <i>При отсутствии нарушений начисляется 10 баллов. За каждую допущенное нарушение вычитается по 5 баллов.</i></li> </ol> <p><i>Максимальное количество баллов – 10 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 72 балла.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации по квалификации «Кондитер (3-й уровень квалификации)» принимается при достижении 47 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»