

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОЦЕНКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Кондитер»

(4-й уровень квалификации)

4 квалификационный разряд

Комплект оценочных средств разработан для оценки профессиональной квалификации - «Кондитер» 4-й уровень квалификации (4 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»

Эксперты:

А.В. Шапов, шеф-кондитер ООО «Ресторан Виктория»

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 (4 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: производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.
5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной 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
Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь	Правильный ответ – 2 балла; неправильный ответ – 0 баллов	Задание с выбором ответа: 2, 3, 5 – 9, 11, 12, 13, 15, 16, 22, 23, 25 – 29, 31
Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции	Правильный ответ – 2 балла; неправильный ответ – 0 баллов	Задания на установление последовательности и: 33 – 39. Задания на установление соответствия: 40-45

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: 8;

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	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. <i>Выполнено полностью: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов.</i></p> <p>2. Инвентарь и оборудование выбран верно (соответствует виду операции, указанной в технологической карте) <i>Выполнено без ошибок: 5 баллов, выполнено с 1-й ошибкой – 3 балла, выполнено с 2-мя ошибками – 1 балл, допущено больше 2-х ошибок – 0 баллов.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 10 баллов.</i></p>	Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях

<p>2. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами</p>	<p><i>По каждому критерию максимальный балл – 4 балла.</i> <i>«4 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте.</i> <i>«2 балл» - частично соответствует указанному в технологической карте.</i> <i>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте.</i></p> <p>Органолептические показатели соответствуют указанному в технологической карте: Вкус десерта, соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный 1. Вкус конфет, соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный. 2. Текстура десерта соответствует типу 3. Текстура конфет соответствует типу</p> <p><i>Максимальное количество баллов – 16 баллов.</i></p>	<p>Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях</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> 1. Внешний вид десерта: композиция и согласованность элементов 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>Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях</p>

	<ol style="list-style-type: none">2. Ногти подстрижены, лак на ногтях отсутствует.3. Отсутствуют украшения: часы, браслеты, ювелирные украшения4. Руки перед началом работы вымыты5. В процессе работы при смене операций соискатель моет руки с мылом6. Сырые необработанные продукты хранятся отдельно от готовых к употреблению7. Чистая посуда находится отдельно от использованной.8. Продукция и инвентарь во внешней таре располагается отдельно с распакованными продуктами и материалами9. Очистка сырой и готовой продукции производится с использованием одноразовых перчаток10. Используются чистые, сухие контейнеры для перекладывания продуктов11. Яйца перед использованием продезинфицированы12. При смене операций проводится санитарная обработка рабочих поверхностей с использованием дезинфектанта13. Своевременно освобождаются мусорные баки от отходов14. Раздельный сбор мусора (мусорные баки используются в соответствии с маркировкой)15. Соблюдается товарное соседство в процессе приготовления блюд на рабочих поверхностях.16. При хранении пищевых продуктов в холодильных камерах соблюдено правило товарного соседства. Соблюдены условия хранения сырья и полуфабрикатов.17. Во время выполнения задания пол должен быть чистым: не угрожать безопасности	
--	---	--

	<p>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, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>1. В ходе работы соблюдаются требования охраны труда. <i>При отсутствии нарушений начисляется 10 баллов. За каждую допущенное нарушение вычитается по 5 баллов.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 10 баллов</i></p>	<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 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		1

	1000x600x850	шт	
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
Расходные материалы (на 15 участников)			
№ п/п	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
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 1x3	шт	5
12	Салфетки бумажные 1x100	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 22_____
22	Пластиковые боксы	шт	12
На одного участника			
№ п/п	Наименование	Ед. Измерения	Кол - во
1	Миксер ручной (+насадка блендер+стакан)	шт	1
2	Скалка	шт	1
3	Кастрюля с крышкой 3 л для индукционной плиты	шт	2
4	Сковорода для индукционной плиты	шт	1
5	Сотейник 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			
№ п/п	Наименование	Ед. Измерения	Кол - во
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	Столѳы для презентации	шт	3

9. 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

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

Выберите один правильный вариант ответа

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

2. Тип задания - одиночный выбор

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

Выберите один правильный вариант ответа

- A) 9 грамм,
- Б) 20 грамм
- В) 30 грамм
- Г) 40 грамм
- Д) 50 грамм

3. Тип задания - одиночный выбор

Выберите из предложенных вариантов, в качестве чего применяется белок яйца, отделенный от желтка.

Выберите один правильный вариант ответа

- A) в качестве пенообразователя
- Б) в качестве загустителя
- В) в качестве увлажнителя

4. Тип задания - одиночный выбор

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

Выберите один правильный вариант ответа

- A) 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.

5. Тип задания - одиночный выбор

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

Выберите один правильный вариант ответа

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

6. Тип задания - одиночный выбор

Выберите из предложенных вариантов продукт, который обладает наилучшей кремообразующей способностью.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Сливочное масло
- Б) Сливки
- В) Сметана
- Г) Яичные белки

7. Тип задания - одиночный выбор

Выберите из предложенных вариантов продукт, который используется для приготовления сахарной мастики.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Сахарный песок
- Б) Сахарная пудра
- В) Сахарный сироп

8. Тип задания - одиночный выбор

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

Выберите один правильный вариант ответа

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

9. Тип задания - одиночный выбор

Выберите из предложенных вариантов количество желатина, необходимого для приготовления желе на 1 литр

Выберите один правильный вариант ответа

- А) 15 грамм
- Б) 20 грамм
- В) 40 грамм
- Г) 60 грамм

10. Тип задания - одиночный выбор

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

Выберите один правильный вариант ответа

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

11. Тип задания - одиночный выбор

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

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Эластичная
- Б) Пластично-вязкая

- В) Упругая
- Г) Пористая

12. Тип задания - одиночный выбор

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

13. Тип задания - одиночный выбор

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

Выберите один правильный вариант ответа

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

14. Тип задания - одиночный выбор

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

15. Тип задания - одиночный выбор

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

Выберите один правильный вариант ответа

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

16. Тип задания - одиночный выбор

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

Выберите один правильный вариант ответа

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

17. Тип задания - одиночный выбор

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

18. Тип задания - одиночный выбор

Выберите из предложенных вариантов температуру хранения прессованных дрожжей.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) От -2°C до 0°C
- Б) От 0°C до +4°C
- В) От +4°C до +8°C

Г) От +8°C до +12°C

19. Тип задания - одиночный выбор

Выберите из предложенных вариантов срок хранения дефростированного меланжа.

Выберите один правильный вариант ответа

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

20. Тип задания - одиночный выбор

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

Выберите один правильный вариант ответа

- А) До 4°C
- Б) До 6°C
- В) До 8°C
- Г) До 12°C

21. Тип задания –множественный выбор

Выберите из предложенных вариантов все пряности, которые применяются для улучшения вкуса и придания аромата кондитерским изделиям.

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Тмин
- Б) Анис
- В) Кориандр
- Г) Корица
- Д) Имбирь
- Е) Гвоздика
- Ж) Шафран
- З) Кунжут

22. Тип задания - множественный выбор

Выберите из предложенных вариантов все вещества, которые относятся к желирующим веществам.

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Мясо
- Б) Желатин
- В) Агар
- Г) Агароид
- Д) Гели
- Е) Загуститель

23. Тип задания –множественный выбор

Выберите из предложенных вариантов все муссы-стабилизаторы.

Выберите все правильные варианты ответа

- А) Сухие смеси из высушенных плодов
- Б) Молочные продукты
- В) Яичные продукты
- Г) Плодово-ягодные продукты
- Д) Солод
- Е) Пряности

24. Тип задания - одиночный выбор

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

Выберите один правильный вариант ответа

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

25. Тип задания - одиночный выбор

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

Выберите один правильный вариант ответа

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

26. Тип задания - одиночный выбор

Выберите из предложенных вариантов температуру выпекания заварного полуфабриката.

Выберите один правильный вариант ответа

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

27. Тип задания - одиночный выбор

Выберите из предложенных вариантов основной ингредиент сливочного крема.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Масло сливочное
- Б) Масло растительное
- В) Масло оливковое
- Г) Масло льняное
- Д) Масло хлопковое

28. Тип задания - одиночный выбор

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

Выберите один правильный вариант ответа

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

29. Тип задания - одиночный выбор

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

30. Тип задания - одиночный выбор

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

31. Тип задания - одиночный выбор

Выберите из предложенных вариантов название кондитерского изделия, которое приготавливается путем замораживания.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Профитроли
- Б) Парфе
- В) Круассаны
- Г) Чизкейк

32. Тип задания - одиночный выбор

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

33. Тип задания –установить последовательность

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 - __

34. Тип задания –установить последовательность

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 - __

35. Тип задания –установить последовательность

Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления белкового заварного крема.

- А) Первичная обработка яиц и отделение белков от желтков
- Б) Варка сиропа
- В) Введение сиропа в белки
- Г) Введение лимонной кислоты и ванилина
- Д) Взбивание белков до увеличения в объеме массы в 6 раз

1 - __, 2- __, 3 - __, 4 - __, 5 - __

36. Тип задания –установить последовательность

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 - __

37. Тип задания –установить последовательность

Определите правильную последовательность технологического процесса приготовления желе.

- А) Замачивание желатина
- Б) Соединение сиропа и желатина
- В) Варка сиропа
- Г) Распускание желатина
- Д) Охлаждение желе
- Е) Разливание по формам

1 - __, 2- __, 3 - __, 4 - __, 5 - __, 6 - __

38. Тип задания –установить соответствие

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 - __

39. Тип задания –установить соответствие

Установите соответствие между кондитерскими изделиями и ингредиентами,

входящими в них.

Один из предложенных вариантов срока хранения – лишний.

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

1 - __, 2 - __, 3 - __

40. Тип задания –установить соответствие

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

Один из предложенных вариантов срока хранения – лишний

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

1 - __, 2 - __, 3 - __

41. Тип задания –установить соответствие

Установите соответствие между видом полуфабриката и температурой его выпекания.

Один из предложенных вариантов срока хранения – лишний

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

1 - __, 2 - __, 3 - __

42. Тип задания –установить соответствие

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

Один из предложенных вариантов срока хранения – лишний

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

1 - __, 2 - __, 3 - __

43. Тип задания –установить соответствие

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 - __

44. Тип задания –установить соответствие

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

Один из предложенных вариантов срока хранения – лишний

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

1 - __, 2 - __, 3 - __

45. Тип задания –установить соответствие

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 - __

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	А	1 балл
4	А	1 балл
5	В	1 балл
6	Г	1 балл
7	Б	1 балл
8	Б	1 балл
9	В	1 балл
10	Б	1 балл
11	Г	1 балл
12	А	1 балл
13	Г	1 балл
14	А	1 балл
15	Г	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	А, Б	1 балл
24	Г	1 балл
25	А	1 балл
26	В	1 балл
27	А	1 балл
28	Б	1 балл
29	Б	1 балл
30	Б	1 балл
31	Б	1 балл
32	А	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 – А, 2 – Д, 3 – Б, 4 – В, 5 – Г	2 балла
36	1 – А, 2 – В, 3 – Г, 4 – Б	2 балла
37	1 – А, 2 – В, 3 – Г, 4 – Б, 5 – Е, 6 – Д	2 балла
38	1 – В, 2 – Г, 3 – Б	2 балла
39	1 – Б, 2 – А, 3 – Г	2 балла
40	1 – В, 2 – А, 3 – Б	2 балла
41	1 – В, 2 – А, 3 – Г	2 балла
42	1 – Г, 2 – А, 3 – В	2 балла
43	1 – В, 2 – А, 3 – Б	2 балла
44	1 – Б, 2 – Д, 3 – В	2 балла
45	1 – А, 2 – Б, 3 – В	2 балла

Вариант соискателя формируется из случайно подбираемых заданий в соответствии со спецификацией. Всего 45 заданий. Вариант соискателя содержит 45 заданий. Баллы, полученные за выполненное задание, суммируются. Максимальное количество баллов – 58.

Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при условии достижения набранной суммы баллов от 40 и более

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:

Согласно полученным технологическим картам за указанное время:

1. Из предоставленных ингредиентов приготовить 6 порций десерта на тарелке.
2. Изготовить три вида конфет, используя техники изготовления: трюфели, корпусные и нарезные по 15 штук каждого вида. Выбрать и подготовить необходимый инвентарь и оборудование. Провести презентацию изготовленной кондитерской и шоколадной продукции. Организовать рабочее место и завершить рабочий процесс.

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: 8 часов.

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. <i>Выполнено полностью: 5 баллов, не выполнено – 0 баллов.</i></p> <p>2. Инвентарь и оборудование выбран верно (соответствует виду операции, указанной в технологической карте) <i>Выполнено без ошибок: 5 баллов, выполнено с 1-й ошибкой – 3 балла, выполнено с 2-мя ошибками – 1 балл, допущено больше 2-х ошибок – 0 баллов.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 10 баллов.</i></p>
Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами	<p><i>По каждому критерию максимальный балл – 4 балла.</i> <i>«4 балла» - полностью соответствует указанному в технологической карте.</i> <i>«2 балл» - частично соответствует указанному в технологической карте.</i> <i>«0 баллов» - не соответствует указанному в технологической карте.</i></p> <p>Органолептические показатели соответствуют указанному в технологической карте:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вкус десерта, соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный 2. Вкус конфет, соответствующий типу, сбалансированный, гармонично сочетающийся и контрастный. 3. Текстура десерта соответствует типу 4. Текстура конфет соответствует типу <p><i>Максимальное количество баллов – 16 баллов.</i></p>
Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения	<p><i>По каждому критерию максимальный балл – 4 балла.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Внешний вид десерта: композиция и согласованность элементов 2. Внешний вид конфет: композиция и согласованность элементов

<p>Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p>	<p><i>Максимальное количество баллов – 8 баллов.</i></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> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чистая спецодежда, на ногах сменная обувь, волосы убраны под головной убор. 2. Ногти подстрижены, лак на ногтях отсутствует. 3. Отсутствуют украшения: часы, браслеты, ювелирные украшения 4. Руки перед началом работы вымыты 5. В процессе работы при смене операций соискатель моет руки с мылом 6. Сырые необработанные продукты хранятся отдельно от готовых к употреблению 7. Чистая посуда находится отдельно от использованной. 8. Продукция и инвентарь во внешней таре располагается отдельно с распакованными продуктами и материалами 9. Очистка сырой и готовой продукции производится с использованием одноразовых перчаток 10. Используются чистые, сухие контейнеры для перекладывания продуктов 11. Яйца перед использованием продезинфицированы 12. При смене операций проводится санитарная обработка рабочих поверхностей с использованием дезинфектанта 13. Своевременно освобождаются мусорные баки от отходов 14. Раздельный сбор мусора (мусорные баки используются в соответствии с маркировкой) 15. Соблюдается товарное соседство в процессе приготовления блюд на рабочих поверхностях. 16. При хранении пищевых продуктов в холодильных камерах соблюдено правило товарного соседства. Соблюдены условия хранения сырья и полуфабрикатов. 17. Во время выполнения задания пол должен быть чистым: не угрожать безопасности участников. 18. Соблюдены правила персональной гигиены (нарушения: вытирать руки о фартук или ручник, вытирать лоб рукой, дотрагиваться до волос) <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"> 1. Для презентации выбрано соответствующая посуда, 2. Верно изложены концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции <p><i>Максимальное количество баллов – 4 балла.</i></p>
<p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>1. В ходе работы соблюдаются требования охраны труда. <i>При отсутствии нарушений начисляется 10 баллов. За каждую допущенное нарушение вычитается по 5 баллов.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 10 баллов</i></p>

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 84 балла.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации по квалификации «Кондитер (4-й уровень квалификации)» принимается при достижении 55 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»