

1. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении - работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, - весоизмерительных приборов; - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), - отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - упаковка и складирование пищевых продуктов, других - расходных материалов, используемых в изготовлении - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся - после их приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов выполнения практических работ; - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики
<p>ПК 2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление отделочных полуфабрикатов; - хранение отделочных полуфабрикатов; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов выполнения практических работ; - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики
<p>ПК 3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов выполнения практических работ; - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе

		практических/лабораторных занятий, учебной и производственной - практики
ПК 4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- оценка результатов выполнения практических работ; - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики
ПК 5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- оценка результатов выполнения практических работ; - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики