|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценочный лист** | | | | | | | | | | | |
| **Модуль А. «Что я знаю о профессии «Кондитер»** | | | | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | **Наименование критерия** | **Конкретизация**  **критерия** | **Стоимость в баллах** | Баллы участников | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.** | Соблюдение культурных норм и правил | Поприветствовать экспертов | 0,25 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Представиться экспертам (назвать свое имя, назвать ДОУ) | 0,25 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.** | Социальная значимость профессии. | Понимает и объясняет социальную значимость профессии (чем важна профессия кондитера) | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.** | Первоначальные знания о профессии | | |  | | | | | | | |
| **3.1.** | Демонстрация элементарных представлений о профессии  «Кондитер» | Самостоятельно рассказывает; рассказ информативен, логически завершен, отражена большая часть характеристик профессии | 0,75  (вычесть 0,25 – если рассказ недостаточно информативен, в нем не отражены некоторые существенные характеристики профессии). |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Использование художественного слова | 0,25 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.2.** | Демонстрация элементарных представлений по содержанию задания | Выбирает картинки,  соответствующие компетенции, раскладывает по конвертам. | 0,1 - за каждую выбранную правильную картинку.  Максимально 1б |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Максимально за модуль** | | | 3б |  | | | | | | | |
| **Итого за модуль** | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценочный лист** | | | | | | | | | | |
| Модуль B. Презентация готового кондитерского изделия | | | | | | | | | | |
|  | | | Баллы участников | | | | | | | |
| **№ задания** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№**  **п/п** | **Наименование критерия** | **Стоимость в баллах** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.** | Соблюдение культурных норм и правил | | | | | | | | | |
|  | Приветствие экспертов | 0,25 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Представление экспертам | 0,25 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.** | Презентация кондитерского изделия | | | | | | | | | |
| **2.1.** | Соблюдение времени на выполнение задания | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.2.** | Использование художественного слова | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.3.** | В презентации раскрыта технология создания продукта | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.4.** | Демонстрация знаний о полезных качествах используемых продуктов | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.5.** | Оригинальность презентации готового изделия (название изделия, почему так названо и т.д.) | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Максимально за модуль** | | 3б |  | | | | | | | |
| **Итого за модуль** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Задание 1. «Изготовление и украшение бисквитного пирожного».**

**Задание 2. «Изготовление и украшение песочного пирожного**».

**Задание 3. «Изготовление и украшение пирожного «Корзиночка».**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценочный лист** | | | | | | | | | | |
| Модуль С. Подготовка, изготовление и украшение кондитерского изделия | | | | | | | | | | |
|  | | | Баллы участников | | | | | | | |
| **№ задания** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **№**  **п/п** | **Наименование критерия** | **Стоимость в баллах** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.** | Соблюдение санитарных норм и правил при выполнении задания | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.** | Соблюдение правил техники безопасности по использованию материалов и оборудования в процессе выполнения задания | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.** | Соблюдение времени на выполнение задания | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4.** | Использование специальной одежды, перчаток | 0,25 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.** | Целесообразность сочетания используемых ингредиентов | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.** | Соответствие этапов изготовления и украшения кондитерского изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7.** | Опрятность выполнения задания | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8.** | Аккуратная сервировка готового изделия (отсутствие на сервировочном блюде/тарелке брызг, разводов и отпечатков пальцев) | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9.** | Оригинальность оформления кондитерского изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10.** | Оригинальность сервировки и подачи продукта | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **11.** | Вкусовое качество готового кондитерского изделия | 0,25 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Максимально за модуль** | | 5б |  | | | | | | | |
| **Итого за модуль** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Задание 1. «Изготовление и украшение бисквитного пирожного».**

**Задание 2. «Изготовление и украшение песочного пирожного**».

**Задание 3. «Изготовление и украшение пирожного «Корзиночка».**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценочный лист** | | | | | | | | | | |
| **Итог по модулям** | | | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | **Наименование модуля** | **Максимально за модуль** | Баллы участников | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.** | Модуль А | 3б |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.** | Модуль B | 3б |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.** | Модуль С | 5б |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Максимально за модули** | | 11б |  | | | | | | | |
| **Итого** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |