



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ЦРД «Абилимпикс»
_____ А.В. Латынская

**Региональный этап национального чемпионата «Абилимпикс» в
Саратовской области в 2022 году
Компетенция «Кондитерское дело»
Критерии оценки выполнения задания**

Студенты:

1.1. Оценка выполнения практического задания выполняется по объективным и субъективным критериям. Общая суммарная оценка критериев -100 баллов.

Объективные критерии оценивания работы участника

- соответствие санитарной одежды требованиям Чемпионата
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления
- рациональное использование сырья, минимизация отходов

Субъективные критерии оценивания работы участника

- организационные навыки – подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления
- эффективность, контроль за ведением процесса
- владение различными техниками в диапазоне задания

1.2. Объективные критерии оценивания работы участника:

- время подачи;
- количество;
- масса;
- размер;
- правильность подачи.

1.3. Субъективные критерии оценивания работы участника:

- дизайн и общее впечатление;
- сложность;
- изысканность, творческий подход;
- вкус – общая гармония вкуса и аромата;
- цвет, навыки декорирования;
- текстура.

№п/п	МАХ	Оценочные критерии
	13	Объективные показатели работы Оценка: Без нарушений -2 Одно нарушение-1 Два и более нарушений - 0
1	2	Персональная гигиена - соответствие форменной одежды санитарным требованиям и чистота
2	2	Персональная гигиена – руки, снятие пробы пальцами
3	2	Персональная гигиена – плохие привычки
4	2	Гигиена рабочего места – чистый пол
5	2	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок
6	1	Расточительность Без нарушений - 1, одно и более нарушений -0
7	2	Брак
	5	Объективные показатели презентации Оценка: При соответствии – 1 балл При несоответствии – 0 баллов
8	1	Время подачи – корректное (+, - 1 минута от заранее определенного. После окончания корректного времени подачи теряется по 1 баллу за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут блюдо считается не представленным и не оценивается).
9	1	Соответствие количеству изделий заданию
10	2	Соответствие массы изделия заданию
11	1	Чистота тарелки
	32	Субъективные показатели работы Минимум 0, максимум 3 балла
1	5	Навыки выполнения работ по измерению, взвешиванию необходимого кол-ва продуктов
2	3	Навыки базовой обработка сырья (мойка яиц, просеивание муки и т.п.)
3	3	Навыки владения ножом, кондитерским мешком
4	3	Умение следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости
5	3	Умение смешивать ингредиенты для достижения требуемого результата (нужная консистенция, цвет)

6	3	Навыки безопасного использования инвентаря, оборудования
7	3	Экономное использование сырья, электроэнергии
8	3	Наличие различных техник в отделке изделий
9	3	Сочетание цветов в отделке изделий
10	3	Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность
	50	Субъективные показатели презентации Минимум 1, максимум -10 баллов
11	10	Презентация блюда и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция)
13	10	Вкус – общая гармония вкуса и аромата
14	15	Выход, количество штук по заданию
15	15	Вкус каждого компонента в отдельности
Итого: 100		