**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 6-7 Лет:**

Модуль А. «Что я знаю о профессии «Кондитер»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование критерия | Конкретизациякритерия | Максимально |
| 1. | **Соблюдение культурных норм и правил** | Поприветствовать экспертов; Представиться экспертам; | 0,250,25 |
| 2. | **Социальная значимость профессии.** | Понимает и объясняет социальную значимость профессии. | 0,5 |
| 3. | **Первоначальные знания о профессии** |  | **2** |
| 3.1 | Демонстрация элементарных представлений о профессии«Кондитер» | Самостоятельно рассказывает; рассказ информативен, логически завершен, отражена большая часть характеристик профессии (вычесть 0,25 – если рассказ недостаточно информативен, в нем не отражены некоторые существенные характеристики профессии). Использование художественного слова | 0,750,25 |
| 3.2 | Демонстрация элементарных представлений по содержанию задания(общ 15; 10 правильных5 неправильных) | Выбирает картинки,соответствующие заданию0,1 - за каждую выбранную правильную картинку. | 1,0 –выбрал все 10 картинок; |
|  | **Итого** |  | **3б.** |

**Модуль B. Презентация готового кондитерского изделия**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование критерия | Максимально |
| **1.** | **Соблюдение культурных норм и правил** | **0,5** |
|  | Приветствие экспертов; | 0,25 |
|  | Представление экспертам | 0,25 |
| **2** | **Презентация кондитерского изделия** | **2,5** |
| 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 | 0,5 |
|  | **Итого** | **3б.** |

Модуль С. Подготовка, изготовление и украшение кондитерского изделия.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Критерии оценки** | Максимально |
|  | Соблюдение санитарных норм и правил при выполнении задания | 0,5 |
|  | Соблюдение правил техники безопасности по использованию материалов и оборудования в процессе выполнения задания | 0,5 |
|  | Соблюдение времени на выполнение задания | 0,5 |
|  | Использование специальной одежды, перчаток | 0,25 |
|  | Целесообразность сочетания используемых ингредиентов | 0,5 |
|  | Соответствие этапов изготовления и украшения кондитерского изделия | 0,5 |
|  | Опрятность выполнения задания | 0,5 |
|  | Аккуратная сервировка готового изделия (отсутствие на сервировочном блюде/тарелке брызг, разводов и отпечатков пальцев) | 0,5 |
|  | Оригинальность оформления кондитерского изделия | 0,5 |
|  | Оригинальность сервировки и подачи продукта | 0,5 |
|  | Вкусовое качество готового кондитерского изделия | 0,25 |
|  | **Итого** | **5б** |