

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для оценки результатов освоения профессионального модуля

ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы
по специальности

по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

Рассмотрено на заседании ПЦК
Сервис и машиностроение
Протокол № 4 от «17» 04 2023г
Председатель Е.Н.Салимгараева *ЕН*

Утверждаю
Заместитель директора по НМР
ГАПОУ «ЛПК»
НБ Н.Б. Щербакова
«17» 04 2023г.

Комплект контрольно – оценочных средств профессионального модуля разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:

Казанцева Альбина Ивановна, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
I. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)	4
1.1 Область применения	4
1.2 Формы контроля и оценивания элементов ПМ	5
1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке	11
1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ	16
1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур	17
II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов	19
III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики	24
3.1. Учебная практика	24
3.2. Производственная практика	24
IV. Комплект материалов для экзамена (квалификационного)	34
Лист согласования	70

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

КОС разработан в соответствии с:

- учебного плана по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и профессионального модуля;
- рабочей программой по дисциплине ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по ОПОП СПО ГАПОУ «ЛПК».

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего (рубежного) контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (квалификационный)

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских

изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.2 Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы текущего (рубежного) контроля	Формы промежуточной аттестации
1	2	3
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Выполнение практической работы, тестирование, контрольная работа	Дифференцированный зачет

МДК 05.02. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Выполнение практической работы, тестирование, контрольная работа	Дифференцированный зачет
Учебная практика	Выполнение практической работы	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Выполнение практической работы	Дифференцированный зачет
ПМ		Экзамен по модулю

Требования к результатам освоения профессионального модуля

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- У 1. - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

– принимать организаторские решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

У2.- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

У3.- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

У4.- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У5.- применять коммутативные умения;

– выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

У6.- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

– определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

З1.- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З2.- характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З3.- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

– основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовой сложной хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- 34.- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 35.- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 36.- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 37.- виды технологического оборудования и приготовленного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 37.- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отделочных хлебобулочных изделий и хлеба;
- 38.- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- 39.- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 310.-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Показатель личностных результатов:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов,

потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 6. Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

1.2.2. Выполнение и защита курсовой работы.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

- Демонстрация интереса к будущей профессии
- Наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;
- Участие в творческих встречах, профессиональных соревнованиях, викторинах, олимпиадах, конкурсах:
- Посещение творческих выставок профессиональной направленности;
- Участие в профориентации среди школьников

Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ практики

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

- Выполнение заданий на упорядочение профессиональных действий (выстраивание логических, причинно-следственных связей, хронологическое упорядочение, ранжирование)
- Выполнение индивидуальных заданий, лабораторных и практических работ (с элементами самостоятельного планирования — в начале работы, и самооценивания — по итогу);
- Участие в ролевых, деловых, играх;
- Выполнение и подготовка домашнего задания любого типа; докладов, рефератов; исследовательских и проектных работ;

Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ практики

Самоанализ по результатам практических и исследовательских работ; деловых и ролевых игр.

Наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы и домашних заданий.

Отчет по практике.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

- своевременный выбор методов и способов решения профессиональных задач;
- оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям;
- самоотчёт, самодиагностика, самоанализ, самоконтроль, составление плана самообразования

Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ практики

Оценка мини-эссе, самоанализа по результатам обучения

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

- Выполнение задания на поиск информации в справочной литературе, сети Интернет, путем опросов, интервьюирования, работы с литературными первоисточниками, в библиотеках и т.д.;
- Выполнение задания на упорядочение информации (выстраивание логических, причинно-следственных связей, хронологическое упорядочение, ранжирование, обобщение информации);
- Подготовка стендов, стенгазет, объявлений, программ мероприятий и плакатов, презентаций MS Power Point к учебному материалу;

Наблюдение и оценка выполнения полученного задания

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

- Планирование и решение профессиональных задач средствами информационных технологий;
- Информационное моделирование профессиональной деятельности
- Поиск профессиональной информации из ресурсов (в локальных и глобальных информационно-телекоммуникационных сетях);
- Размещение, систематизирование и хранение (накапливание) учебных материалов обучающимися посредством информационных ресурсов.
- Индивидуальная и коллективная работа с интерактивными учебными материалами и образовательными ресурсами, создание творческих работ с графическими и текстовыми объектами;

Наблюдение и оценка на практических занятиях, уровня выполнения индивидуальных творческих работ

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

- Самостоятельная работа в парах и в группах по изучению и закреплению нового материала, выполнению лабораторных и практических работ;

- Участие в групповых мини-проектах (проводятся и презентуются на уроке), ролевых и деловых играх;

- Умение четко формулировать цель и довести ее до всех членов команды

- Умение анализировать намерения коллег, клиентов и руководства и способов коммуникации с учетом своих целей и возможностей

Наблюдение и оценка процесса рецензирования ответов; участия в командных практических работах

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

- соблюдение требований производственной дисциплины и техники безопасности;

проведение мероприятий по охране труда в учебно-производственных мастерских и при проведении производственной практики

Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ практики.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;

- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

- Демонстрация знаний современных тенденций развития технологий и направлений общественного питания

- Стремление осваивать новые направления профессиональной деятельности

Наблюдение и оценка на практических работах, семинарских занятиях, факультативных работах

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

- Демонстрация знаний нормативной документации, регламентирующей воинскую обязанность;

- Позитивно относиться к выполнению воинских обязанностей;
- Понимать важность исполнения воинского долга (если не я, то кто?)

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

- Стремление исполнять воинские обязанности
- Видение себя, как профессионала, во время исполнения воинской обязанности

Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ практики.

1.3. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

Компетенции, формы и объекты оценки которые можно сгруппировать для проверки

Общие компетенции ОК, которые можно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Формы (портфолио, тесты, решение задач и т. п.)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация интереса к будущей профессии	Тесты
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач в профессиональной деятельности	Обоснованность выбора вида, методов и приемов решения задач; Рациональное распределение времени на все этапы решения задачи	Практическое задание
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Способность в нестандартных и стандартных ситуациях принимать решения и нести ответственность.	Практическое задание
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи. Эффективный поиск необходимой информации.	практическое задание
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Способность работа на компьютерах с использованием различных программ.	решение задач
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	Показатели работы и взаимодействия с одноклассниками,	Практическое задание

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	преподавателями и т. п.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	тест
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	
ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК	Анализ и способность применять инновационные элементы в профессии и при изучении дисциплин.	Практическое задание
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Практическая работа
ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Соблюдение техники безопасности.	Практическая работа

Результаты компетенции по изучению профессиональных компетенций

Таблица 2.

Профессиональные компетенции ПК, которые можно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Формы (портфолио, тесты, решение задач и т. п.)
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-демонстрировать умения разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - демонстрировать умения и навыки организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий -демонстрировать навыки	<i>Текущий контроль</i> в форме: защиты практических занятий; проверочных и контрольных работ защита

<p>в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>использования технологического оборудования и производственного инвентаря, органолептические способы определения степени готовности и качества, варианты оформления изделий, актуальные направления в приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий</p>	<p>практических занятий Тесты и теоретические опросы по темам МДК.05.01</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>-демонстрировать умения разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов -демонстрировать умения и навыки организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий; методы приготовления, температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий: -демонстрировать навыки использования технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий; -технологии приготовления сложных кондитерских изделий -технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий -актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p>	<p><i>промежуточный контроль</i> в форме зачетов: по производственной практике (по профилю специальности) по каждому из разделов профессионального модуля. МДК 05.02 <i>промежуточный контроль</i> в форме зачетов: по производственной практике (по профилю специальности) по каждому из разделов профессионального модуля.</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>-демонстрировать умения разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий - демонстрировать умения и навыки организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий -демонстрировать навыки и находить организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий -обосновывать основные качества безопасности готовой продукции мелкоштучных изделий</p>	<p><i>Итоговый контроль:</i> экспертиза всех</p>
<p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Демонстрировать умения в организации приготовления сложных отделочных</p>	<p>показателей</p>

оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	полуфабрикатов и использовании их в оформлении	изложенных выше
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрировать умения в организации приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использовании их в оформлении	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Демонстрировать умения в организации приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использовании их в оформлении	

Проверка изучение личностных результатов

<p>ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к</p>	<p>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых</p>
---	--	--

<p>непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>		<p><i>действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i></p>
<p>ЛР 6. Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>	<p>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p>	

1.4. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

1. Условия проведения.

Норма времени: 20-25 мин. на одного студента

Количество вариантов: 6

Деление на подгруппы: 6 человек.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра (устный опрос; проверку выполнения письменных домашних заданий; проведение лабораторных, расчетно-графических и иных работ; проведение контрольных работ; тестирование (письменное или компьютерное);

проведение семинаров, контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

Рубежный контроль. Основная цель рубежного контроля – проверка уровня усвоения очередного раздела (темы) курса. При рубежной проверке обучаемому может быть предложена творческая работа, решение задач, произведение расчетов, в которой предусматривается перенос усвоенных знаний на другой материал. Успешное решение задач, произведение расчетов показывает, что обучаемый овладел всей системой знаний и действий, предусмотренных целями данной темы. При рубежной проверке обучаемый может запрашивать помощь, необходимый справочный или информационный материал, советы, разъяснения ошибок, наводящие вопросы.

Промежуточная аттестация как правило осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях – даже формирование определенных профессиональных компетенций. Основными формами промежуточной аттестации являются зачет и экзамен.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

Форма аттестационного листа

(характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной практики)

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия _____
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время проведения практики ___ часа
4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)
Освоение приемов по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
Освоение приемов по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		
Освоение приемов по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий		
Освоение приемов по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов		

Дата / Подпись руководителя практики, ответственного лица/ _____ Ф.И.О.

1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур

Помещение (место проведения): Учебный кабинет №12 «Технология кондитерского производства». Лаборатория № 6 «Учебная кулинарная мастерская».

Оборудование кабинета: Компьютеры.
Интерактивная доска.
Проектор.
Принтер.

Оборудование мастерской: оборудование, посуда, инвентарь/ См. перечень комплектации учебно-кулинарной мастерской/. Программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Электронные видеоматериалы./презентации по темам и разделам профессиональных модулей/

Расходные материалы: Бумага для принтера, бланки и др. документация

Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам: Средства Интернет, сборники рецептов, справочная литература, учебная литература.

II. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ

Предметом оценки освоения МДК является сформированность элементов компетенций (знаний и умений). Критерии оценки освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в

определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Типовые задания для оценки освоения ПМ . 05

Тест № 1

<p>1. Выбери и отметь <input checked="" type="checkbox"/> основные продукты для приготовления кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вкусовые и ароматические вещества • Сахар • Разрыхлители • Яйца • Сливочное масло • Молочные продукты • Мука • Пищевые добавки 	<p>2. Напиши как называют отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки</p>
<p>3. Напиши способы разрыхления теста Биологический, химический, механический, комбинированный</p>	<p>4. Как называется способ приготовления теста, когда все продукты кладут в тесто одновременно? Выбери правильный ответ.</p> <p>а) опарный;</p> <p>б) безопарный</p>
<p>5. Что из перечисленного сырья берут для приготовления дрожжевого теста безопарным способом? Выбери правильный ответ.</p> <p>а) сахар</p> <p>б) крахмал</p> <p>в) дрожжи</p> <p>г) маргарин</p> <p>д) вода</p> <p>е) орехи</p> <p>ж) яйца</p>	<p>6. Какое тесто используют для приготовления блинов:</p> <p>а) дрожжевое</p> <p>б) заварное</p> <p>в) бездрожжевое</p>
<p>7. Технологическая схема «Блины фаршированные»</p>	<p>8. Вставь нужные слова.</p> <p>Для _____ способа разрыхления используют микроорганизмы – дрожжевые грибки (дрожжи).</p> <p>Для _____ способа используются химические разрыхлители: питьевая сода и углекислый аммоний.</p> <p>Для _____ способа разрыхления используют для изготовления бисквитного, заварного, белкового теста</p>

	и теста для блинчиков. Для _____ способа сочетает в себе несколько способов разрыхления теста.
9. Что предусматривает опарный способ приготовления дрожжевого теста? Выбери правильный ответ. а) одновременную закладку всего сырья; б) приготовление опары и замес теста после окончания брожения опары.	10. Что берут для приготовления опары? Выбери правильный ответ. а) мука б) крахмал в) дрожжи г) соль д) вода е) яйца ж) маргарин
11. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинов: а) 1 л б) 2,5 л в) 1,5 л	12. Рассчитать продукты для приготовления 500 шт. пирожков печеных с картофелем и луком. Влажность муки 16,5 %. Сезон – декабрь.

Эталон ответов: жирный шрифт

Тест № 2

Особенности приготовления и отделки сложных кондитерских изделий

1. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста? а) сахар измельчают; б) сахар просеивают; в) сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают; г) сахар подвергают карамелизации.	2. Как правильно подготовить мед к производству? а) Мед нагревают до 45-50 °С и процеживают; б) мед охлаждают до 15 °С и взбивают; в) мед растирают с сахаром и используют; г) используют без подготовки;
3. Как подготовить желатин к производству? а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде; б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде; в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде; г) желатин замачивают в подкисленной воде.	4. Перечислите операции подготовки яиц к производству изделий с кремом: _____, _____, _____, _____.
5. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья: _____, _____, _____.	6. Выпишите пропущенные слова: Для получения 1000 г сахарной пудры необходимо _____ сахарного песка, затем ее _____.
7. Допишите предложение: упек – это разность между 1) _____ и 2) _____	8. Рассчитать припек при изготовлении 100 штук булочек массой по 50 г каждая,

_____.	на производство которых израсходовано 3,9 кг муки.
9. Рассчитать упек при выпечке 100 штук булочек массой 60 г, на их приготовление расходуется 6,8 кг теста.	10. Все способы разрыхления теста можно разделить на 1. _____ . 2. _____ . 3. _____ . 4. _____ .
11. По каким признакам определяют окончание замеса? 1) Тесто увеличивается в объеме в 1,5 раза. 2) Тесто приобретает однородную консистенцию. 3) Тесто начинает прилипать к рукам. 4) Тесто перестает прилипать к рукам.	12. Тесто считается готовым к разделке, если: 1) масса его увеличивается в 2 раза; 2) объем его увеличивается в 2 раза; 3) тесто приобретает кислый запах; 4) тесто приобретает спиртовой запах; 5) тесто при надавливании медленно выравнивается; 6) тесто при надавливании не выравнивается.
13. Технологическая схема приготовления пряничного теста	14. Что влияет на выход изделий? а) Влажность муки; б) величина упека; в) температура выпекания; г) витамины.
15. Какие продукты входят в состав фарша картофельного с грибами? 1. Картофель. 2. Сметана. 3. Соль. 4. Грибы. 5. Лук. 6. Маргарин или масло.	

Контрольная работа

1. Что такое хлебопекарные дрожжи?
2. Какой способ разрыхления теста применяют при приготовлении дрожжевого теста?
3. Чем отличается закваска от дрожжей?
4. Какие этапы проходят дрожжевые изделия при приготовлении и реализации?
5. Какое оборудование необходимо для приготовления дрожжевого изделия?
6. Ассортимент дрожжевых изделий? 7. Расписать раскладку одного из дрожжевых изделий?
8. Что такое упек?
9. Для чего в дрожжевое тесто кладут яйца?

10. Какие процессы, происходят при созревании дрожжевого теста?

11. Рассчитать упек при выпечке 100 штук булочек массой 60 г, на их приготовление расходуется 6,8 кг теста.

12. Рассчитать припек при изготовлении 100 штук булочек массой по 50 г каждая, на производство которых израсходовано 3,9 кг муки.

Контрольная работа

1. Какова температура и сроки хранения тортов, пироженных и рулетов с кремом?

2. Какими способами можно увеличить сроки хранения тортов и пироженных?

3. В чем отличие сдобных изделий от мучных изделий? Ассортимент сдобных изделий?

4. Какой вес должен быть у мелкоштучных изделий:

А. от 50 до 100 гр.

Б. от 50 до 500 гр.

В. от 500 до 1,0 кг.

Г. от 1,0 кг и выше

5. Технология приготовления песочного теста

6. штучные мучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественной отделанной поверхностью.

7. Основные виды брака у бисквитного полуфабриката.

8. Какой разрыхлитель используют в песочном тесте:

А. дрожжи

Б. сода

В. пекарский порошок

Г. вода

9. Из каких стадий состоит замес песочного теста?

10. В чем особенности заварного полуфабриката? Ассортимент изделий.

11. Основные правила слоенообразования при приготовления слоеного теста?

12. Основные виды брака слоеных изделий?

13. Рассчитать МДС и сухие вещества Пироженное «Трубочка» с кремом на 29 шт.

14. Рассчитать БЖУ и Эц Пироженное «Бисквитное» с глазированной помадой.

15. Рассчитать Мбр и Мнт Пироженное «Слойка штучная»

Критерии оценки к контрольной работе:

- *оценка «отлично»* выставляется студенту, если он правильно ответил на все вопросы;
- *оценка «хорошо»* выставляется студенту, если он правильно ответил на 4 -5 вопросов и есть 2 недочета в ответах;

- *оценка «удовлетворительно»* выставляется студенту, если он правильно ответил на 3-4 вопроса, или есть 3 ошибки в ответах на вопросы;
- *оценка «неудовлетворительно»* выставляется студенту, если он ответил правильно на 2 вопроса, и есть недочеты в ответах более чем на 3 вопроса.

III. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по ПМ 05

3.1 Учебная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	ПК-5.1, ПО 1 У 1, У 2, У 3, У 4-7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5-8
Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	ПК-5.2., ПО 1 У 1, У 2, У 3, У 4-10 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5
Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	ПК-5.3, 5.1 ПО 1 У 1, У 2, У 3, У 4, У 5-10 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5
Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	ПК-5.3, ПК- 5.4 ПО 1 У 1, У 2, У 3, У 4, У 5-10 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

3.2. Производственная практика :

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	ПК 5.1, ПК 5.2 ПО 1 У 1, У 2, У 3, У 4-7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5
Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	ПК - 5.1, ПК-5.2 ПО 1 У 1, У 2, У 3, У 4-7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5-9
Организовать и проводить приготовление	ПК-5.3, ПК-5.2

мелкоштучных кондитерских изделий	ПО 1 У 1, У 2, У 3, У 4, У5-7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5-9
Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	ПК-5.4, ПК-5.3 ПО 1 У 1, У 2, У 3, У 4, У5-7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5-9

Форма аттестационного листа учебной практики

(Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики)

1. ФИО обучающегося _____, № группы, специальность / профессия _____

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____

3. Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики:

3.4. Виды работ выполняемые студентом

Виды работ, выполненные обучающимся / студентом во время учебной практики	Количество часов
Тема 1.2. Технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	36
Тема 2.1. Технологический процесс сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
Тема 3.1. Технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	
Тема 4.1. Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Виды работ, выполненные обучающимся / студентом во время производственной практики	кол -во часов
Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - работа со Сборником рецептур.	108
Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -- работа со Сборником рецептур.	
Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий - работа со Сборником рецептур.	

Дата _____

Подписи руководителя практики, ответственного лица организации

Виды работ по производственной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;	ПК 1-4, ОК 1-9, ПО-6, У-1, У-2, У- 3, 3 – 6, 3-7, 3-9
Органолептическая оценка качества сырья и готовых изделий	ПК 1-4, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-6, У-7, У-10, 3-3, 3-5, 3-11, 3-13
Подготовка кондитерского сырья и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	ПК 1, ОК 1-9, ПО 1-3, У-2, У-4,У-5, У-7, 3-1-10, 3-14
Подготовка кондитерского сырья и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	ПК 2, ОК 1-9, ПО 1-3, У-2, У-4,У-5, У-7, 3-1-10, 3-14
Подготовка кондитерского сырья и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	ПК 3, ОК 1-9, ПО 1-3, У-2, У-4,У-5, У-7, 3-1-10, 3-14
Подготовка кондитерского сырья и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	ПК-4, ПО-4, ПО-6-8; У-8-10; 3- 1-4,6-10, 12,13,15
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем	ПК1-4, ПО-7, У-3, 3-6,3-9,

Типовые задания для оценки освоения учебной и производственной практики.

Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 35 минут.

Задание № 1

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»?

- а) готовят яично-сахарный сироп
- б) готовят яично-молочный сироп
- в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру

Задание № 2

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Как используют инвертный сироп?

- а) для промочки
- б) добавляют вместо патоки

Задание № 3

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

В состав заварного теста входят:

- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
- б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
- в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

Задание № 4

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Торт «Наполеон» приготавливают:

- а) из бисквитного п/ф.
- б) из песочного п/ф.
- в) из слоёного п/ф.

Задание № 5

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Наилучшая температура для развития дрожжей?

- а) 17 – 20 градусов
- б) 28 – 32 градуса
- в) 45 – 50 градусов

Задание № 6

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Кекс «Здоровье» приготавливают:

- а) из дрожжевого безопарного теста
- б) из дрожжевого опарного теста
- в) песочного теста

Задание № 7

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:

- а) высокая температура выпечки
- б) низкая температура выпечки
- в) плохой промесс теста
- г) длительный замес теста с мукой

Задание № 8

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?

- а) 25%
- б) 50%
- в) 10%

Задание № 9

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Как увеличить силу муки?

- а) добавить крахмал
- б) добавить муку другого сорта
- в) добавить пищевую кислоту

Задание № 10

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?

- а) 100 -110 градусов
- б) 130 – 190 градусов
- в) 220 градусов

Задание № 11

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?

- а) пищевой кислотой
- б) содой

Задание № 12

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.

- а) белковый заварной
- б) белковый сырцовый
- в) крем «Зефир»

Задание № 13

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Чем смазывают рулет «Экстра»?

- а) кремом «Шарлотт»
- б) кремом «Гляссе»
- в) сливочно-творожным кремом
- г) сливочным кремом

Задание № 14

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?

- а) две лепёшки круглой формы
- б) две лепёшки овальной формы

Задание № 15

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Из чего делают нонпарель?

- а) из помады
- б) из шоколада
- в) из орехов

Задание № 16

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

Задание № 17

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

- а) разрыхление теста;

- б) придание вкуса;
- в) укрепление клейковины;
- г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

Задание № 18

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:

- а) ячменный;
- б) кукурузный;
- в) картофельный;
- г) модифицированные.

Задание № 19

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

При больших количествах сахара в тесте брожение:

- а) замедляется;
- б) ускоряется;
- в) не влияет на скорость брожения.

Задание №20

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:

- а) солодовый экстракт;
- б) пастеризованное молоко;
- в) сухое молоко;
- г) молочная сыворотка;
- д) меланж;
- е) сметана.

Задание № 21

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

При какой температуре должны храниться яйца

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

Задание № 22

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Жиры, добавляемые в тесто:

- а) замедляют процесс брожения;

- б) ускоряют процесс брожения;
- в) не влияют на процесс брожения.

Задание № 23

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:

- а) кориандр;
- б) тмин;
- в) ваниль.

Задание № 24

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Восстановите технологию приготовления пирожного «Корзиночка с желе и фруктами»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

Задание № 25

Выберите правильный ответ

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Заполните таблицу

Недостатки изделий из дрожжевого теста Причина

- | | |
|--------------------------------------|----|
| 1. Изделия бледные, запах кислый | А) |
| 2. Изделия с «закалом» | Б) |
| 3. Изделия темно-бурые, мякиш липкий | В) |

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание № 1

Проверяемые результаты обучения: **ПО, У1, 41, 42. 4.3, 4.4**

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 200 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 150 шт. ватрушек с творогом.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе во взрывальном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

Типовые практические задания ПМ.05

Практическое задание №1

Текст задания

Используя данные сборника рецептур, произвести расчет сырья для производства 10 шт

h –изделий, выполнить технологический процесс, расписать алгоритм практических действий приготовления хлебобулочных изделий. Определить норму упека и припека. Составить схему приготовления.

Практическое задание №2

Текст задания

Используя данные сборника рецептур, произвести расчет сырья для производства 10 шт

h –изделий, выполнить технологический процесс, расписать алгоритм практических действий приготовления хлебобулочных изделий. Определить норму упека и припека. Составить схему приготовления.

Практическое задание №3

Текст задания

Используя данные сборника рецептур, произвести расчет сырья для производства 10 кг

h –изделий, выполнить технологический процесс, расписать алгоритм практических действий приготовления торта из бисквитного полуфабриката с масляным кремом. Определить влажность готового изделия. Составить схему приготовления.

Практическое задание №4

Текст задания

Используя данные сборника рецептур, произвести расчет сырья для производства 10 кг

h –изделий, выполнить технологический процесс, расписать алгоритм практических действий приготовления торта из песочного полуфабриката с масляным кремом и фруктовой прослойкой. Определить влажность готового изделия. Составить схему приготовления.

Практическое задание №5

Текст задания

Используя данные сборника рецептов, произвести расчет сырья для производства 10 шт

h –изделий, выполнить технологический процесс, расписать алгоритм практических действий приготовления мелкоштучных изделий из песочного полуфабриката . Определить влажность готового изделия. Составить схему приготовления.

Практическое задание №6

Текст задания

Используя данные сборника рецептов, произвести расчет сырья для производства 10 шт

h –изделий, выполнить технологический процесс, расписать алгоритм практических действий приготовления мелкоштучных изделий из воздушного полуфабриката . Определить влажность готового изделия. Составить схему приготовления.

IV. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

Общие положения.

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания по специальности 42.03.15 Поварское и кондитерское дело

Экзамен включает: теоретический экзамен и практическую квалификационную работу по профессиональному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается комиссией

Критерии оценки

Критерии оценивания выполнения практического задания:

- знание терминологии
- скорость выполнения

- способность нестандартно мыслить
- количество предложенных вариантов решения поставленной задачи.

Критерии оценивания устных ответов:

- знание терминологии
- способность нестандартно мыслить
- приведение примеров
- высказывания других людей
- способность высказывать свою точку зрения и обосновывать ее

Критерии оценивания письменных ответов:

- полнота ответа
- высказывание своего мнения
- приведение примеров
- использование дополнительной литературы
- скорость выполнения
- оригинальность, новизна, научность

4.1 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Код контролируемой компетенции	Текущий контроль	Итоговый контроль
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.1	Наблюдение за выполнением практических и лабораторных занятий. Контроль результата выполнения практических работ, самостоятельной работы. Защита лабораторных занятий. Тестирование. Контрольные работы	дифференцированный зачет
	ПК 5.2		
МДК 05.02. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных,	ПК 5.3	Наблюдение за выполнением практических и лабораторных занятий.	дифференцированный зачет
	ПК 5.4		

мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Контроль результата выполнения практических работ, самостоятельной работы. Защита лабораторных занятий. Тестирование. Контрольные работы	
	ПК 5.5	Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ по учебной практике	дифференцированный зачет
	ПК 5.6		

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Назначение кондитерского цеха и цеха мучных изделий
2. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
3. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха
4. Организация рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий
5. Организация труда в кондитерском цехе
6. Просеиватели и вибросита: классификация, назначение, принципы использования.
7. Тестомесильные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестомесильная машина МТ–100- 01
8. Тестораскаточные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестораскаточная МРТ-60М

9. Тестоделительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестоделительная «Восход-ТД-1».
10. Тестоокруглительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестоокруглитель "Восход-ТО-4"
11. Пицца-прессы: принцип работы. правила безопасного использования.
12. Взбивальные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина взбивальная МВ-10.
13. Отсадочные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования.
Отсадочно-формующая машина ВР-7.02
14. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар
15. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты
16. Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
17. Способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды
18. Вспомогательное сырьё. Подготовка его к производству
19. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий. Расчет припека и упека изделий.
20. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
21. Дрожжевое безопарное тесто Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
22. Дрожжевое опарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.

23. Дрожжевое слоёное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
24. Блинчатое тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
25. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий
26. Вафельное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
27. Пряничное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
28. Слоёное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
29. Песочное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
30. Приготовление бисквита основным способом. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
31. Бисквит буше (холодный способ). Технология приготовления. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
32. Масляный бисквит. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

- 33.Заварное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
- 34.Воздушное (белковое) тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
- 35.Миндальное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
- 36.Украшения из крема, помады. Инструменты, применение для отделки, подготовка помады, порядок оформления.
- 37.Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов
- 38.Украшения из посыпок: сахаристые, из теста, шоколада, орехов.
- 39.Украшения из сахарных мастик и марципана
40. Украшения из карамели.
- 41.Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции

ЗАДАЧИ К ЭКЗАМЕНУ

по МДК 05.01, 05.02 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Рассчитать количество сливочного масла для отделки 30кг. бисквитно-кремового торта (1)
2. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. заварных пирожных «Трубочка с кремом» (61)
3. Рассчитать сырье для приготовления 30кг. коврижки «Медовой с начинкой» (101).
4. На банкет необходимо приготовить 200 шт. волованов массой 40 г. Рассчитать сырье, использовать лимонную кислоту.
5. Рассчитать сырье на 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

6. Рассчитать сырье на 200 шт. коржиков молочных (102). Использовать меланж и молоко сгущенное с сахаром.
7. Сколько штук пирожков жаренных можно приготовить из 15 кг. теста дрожжевого? Определить упек изделий.
8. Рассчитать сырье для 100 порций мантов с бараниной II категории.
9. Рассчитать сырье для приготовления 200 порций блинчиков с мясом
10. Рассчитать сырье для приготовления 250 порций вареников с творогом.
11. Рассчитать сырье для приготовления 300 порций вареников с капустой и грибами.
12. Рассчитать сырье для приготовления блинов с икрой в количестве 40 порций.
13. Рассчитать сырье для приготовления 30 порций вареников с вишней
14. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг. торта «Подарочный» (3).
15. Рассчитать сырье для приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26).
16. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг. торта «Слоеный кремом» (27а).
17. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Буше» с повидлом (44).
18. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Песочное» с кремом (нарезное) (47).
19. Рассчитать сырье для приготовления 300 шт. пирожных «Корзиночка любительская» (52).
20. Рассчитать сырье для приготовления 150 шт. пирожных «Слойка» обсыпанных рафинадной пудрой (76).
21. Рассчитать сырье и припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.
22. Рассчитать сырье и определите выход изделия для изготовления 25 кг. торта «Ландыш»(20).
23. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг. печенья «Золотистое» (119).

24. Рассчитать количество помады(58) и сырье для ее приготовления при наличии 5 кг. сахара-песка.
25. Рассчитать сырье для приготовления 15 кг крема «Шарлотт» шоколадный (45)
26. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг суфле (62)
27. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг торта «Солнечная долина» (9)
28. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг кекса «Творожный» (86)
29. Рассчитать сырье для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем
30. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг блюда «Бораки с говядиной»
31. Рассчитать сырье для приготовления 100 порций оладий с творогом. Масса порции 150 г.
32. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг вареников с повидлом и сметаной.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____ Е.Н. Салимгараева	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 1		
1. Разработать технологическую карту на бисквитное пирожное на 10 порций		
2. Приготовить бисквитное пирожное нарезное		
Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.		
ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u>	Согласовано	УТВЕРЖДАЮ

Председатель цикловой комиссии _____	зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова	Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова
Е.Н. Салимгараева	«__» _____ 20__ г.	«__» _____ 20__ г.
Билет № 2		
<p>1. Разработать технологическую карту на дрожжевое изделие на 10 порций</p> <p>2. Приготовить пирожки дрожжевые со сладкой начинкой.</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова
Е.Н. Салимгараева	«__» _____ 20__ г.	«__» _____ 20__ г.
Билет № 3		
<p>1. Разработать технологическую карту на заварное пирожное на 10 порций</p> <p>2. Приготовить эклеры со сгущенкой.</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова
Е.Н. Салимгараева	«__» _____ 20__ г.	«__» _____ 20__ г.
Билет № 4		
<p>1. Разработать технологическую карту на слоеное изделие на 10 порций</p> <p>2. Приготовить язычки слоеные</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__»_____20__г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__»_____20__г.
Билет № 5		
<p>1. Разработать технологическую карту на хлеб ржаной</p> <p>2. Приготовить хлеб на основе ржаной муки</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__»_____20__г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__»_____20__г.
Билет № 6		
<p>1. Разработать технологическую карту на воздушное пирожное на 10 порций</p> <p>2. Приготовить безе</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 7		
<p>1. Разработать технологическую карту на песочный пирог с ягодами</p> <p>2. Приготовить песочный пирог со сладкой начинкой</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 8		
<p>1. Разработать технологическую карту на песочное изделие на 10 порций</p> <p>2. Приготовить сочни с творогом</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 9		
<p>1. Разработать технологическую карту на слоеное изделие</p> <p>2. Приготовить рогалики слоеные</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 10		
<p>1. Разработать технологическую карту на воздушное изделие</p> <p>2. Приготовить меренговый рулет</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____ Е.Н. Салимгараева	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 11		
1. Разработать технологическую карту на слоеное изделие 2. Приготовить слойки с творогом <div style="text-align: right;"> Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П. </div>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____ Е.Н. Салимгараева	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 12		
1. Разработать технологическую карту на заварное пирожное на 10 порций 2. Приготовить эклеры со сгущенкой. <div style="text-align: right;"> Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П. </div>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 13		
<p>1. Разработать технологическую карту на слоеное изделие</p> <p>2. Приготовить датскую слойку</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии _____	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 14		
<p>1. Разработать технологическую карту на заварное пирожное на 18 порций</p> <p>2. Приготовить эклеры с шоколадом</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.</p>		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания		
Одобрено на заседании ПЦК Сервис и машиностроение Председатель цикловой комиссии _____	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Е.Н. Салимгараева		
Билет № 15		
<p>1. Разработать технологическую карту на сдобное пресное изделие</p> <p>2. Приготовить пироги из сдобного пресного теста</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.</p>		

Критерии оценивания экзамена по модулю

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	от 90% до 100% включительно	Правильно произведен расчет и оформление технологической карты. Приготовление изделия согласно технологической карты, соблюдая весь технологический процесс и охрану труда на производстве. Изделие соответствует весу, качественным показателям и соответствует вкусовым качествам.
«Хорошо»	от 70% до 90%	В технологической карте допускаются незначительные ошибки. В приготавливаемом изделии есть незначительные отклонения по весу и вкусу.
«Удовлетворительно»	от 50% до 70%	В технологической карте есть нарушение в расчетах и не соответствует оформлению. Блюдо имеет внешний брак, есть отклонения по весу. Нарушение приготовления

		технологического процесса.
«Неудовлетворительно»	Менее 50%	Технологическая карта не соответствует нормам и расчет. Блюдо является браком.

Рассмотрено на заседании ПЦК

Протокол №__ от «__» _____ 20 г.

Председатель ПЦК _____ Ф.И.О «__» _____ 20 г.

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА
для проведения дифференцированного зачета**

**ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
САМООБСЛУЖИВАНИЯ**

Билет № 1 на дифференцированный зачет

1. Значение и пищевая ценность хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2. Классификация предприятий по производству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Рассчитать количество продуктов для приготовления 20 порций блинов со сметаной по III колонке Сборника рецептур.

**ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
САМООБСЛУЖИВАНИЯ**

Билет № 2 на дифференцированный зачет

1. Характеристика цехов (хлебобулочного, тортового, мучного кулинарного).

2. Мероприятия по охране труда и технике безопасности на предприятиях хлебобулочного производства
3. Определить закладку сырья для 70 порций вареников с творожным фаршем

**ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
САМООБСЛУЖИВАНИЯ**

Билет № 3 на дифференцированный зачет

1. Общая характеристика сырья хлебопекарного производства. Виды сырья. Классификация.
2. Зерновые культуры. Классификация, виды, типы, сорта.
3. Определить необходимое количество продуктов для приготовления 25 порций вареников с картофелем в марте.

**ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
САМООБСЛУЖИВАНИЯ**

Билет № 4 на дифференцированный зачет

1. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки
2. Свойства крупяных и масличных культур
3. Рассчитать продукты для 100 порций мант с бараниной, если в наличии баранина с ножками II категории.

**ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
САМООБСЛУЖИВАНИЯ**

Билет № 5 на дифференцированный зачет

1. Дрожжи. Показатели качества дрожжей. Основные свойства хлебопекарных дрожжей Хлебопекарные химические разрыхлители.
2. Вода в хлебопекарном производстве
3. Выписать продукты на 80 порций блинчиков с мясом по I колонке Сборника рецептов. Яйца заменить яичным порошком.

**ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
САМООБСЛУЖИВАНИЯ**

Билет № 6 на дифференцированный зачет

1. Молоко и молочные продукты. Физико-химические показатели
2. Жиры и масла. Физико-химические показатели
3. Рассчитать продукты для 150 пгг. ватрушек с творожным фаршем, если влажность муки 13,5 %.

**ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
САМООБСЛУЖИВАНИЯ**

Билет № 7 на дифференцированный зачет

1. Классификация цехов хлебопекарного производства. Рациональное размещение сети предприятий по обработке сырья и приготовлению готовой продукции.
2. Способы приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции на производствах питания.
3. Сколько потребуется муки влажностью 15 % для приготовления 250 пгг. пирожков жареных с повидлом?

**ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ**

РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

Билет № 8 на дифференцированный зачет

1. Способы доставки сырья на производства питания.
2. Способы хранения сырья и продуктов на производстве хлебобулочных, мучных кулинарных изделий.
3. Выписать продукты для приготовления 400 шт. беляшей, если в наличии говядина II категории.

ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

Билет № 9 на дифференцированный зачет

1. Технологический процесс приготовления дрожжевого полуфабриката. Требования к качеству
2. Ассортимент изделий из дрожжевого полуфабриката. Основные приемы.
3. Найти необходимое количество продуктов для приготовления 150 шт. шанежек наливных с яйцами, если влажность муки 13 %; определить полученный упек и припек

ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ САМООБСЛУЖИВАНИЯ

Билет № 10 на дифференцированный зачет

1. Технология приготовления весовых хлебобулочных изделий. Требования к качеству.
2. Технология расстойки и формования изделий из дрожжевого полуфабриката.
3. Выписать продукты для приготовления 300 пгг. чебуреков, если в наличии мука с влажностью 16 %, баранина II категории

**ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
САМООБСЛУЖИВАНИЯ**

Билет № 11 на дифференцированный зачет

1. Организация рабочего места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий.
2. Подготовка инвентаря и оборудования, правила безопасного труда.
3. Сколько продуктов необходимо использовать для приготовления 20 кг пирогов закрытых с рыбой и картофелем в феврале, если мука имеет влажность 12,5 %?

**ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
САМООБСЛУЖИВАНИЯ**

Билет № 12 на дифференцированный зачет

1. Технология приготовления пирогов из бисквитного теста.
2. Требования к качеству. Сроки хранения. Виды брака и причины их устранения
3. Определить закладку воды для приготовления 12 кг слоеного полуфабриката, если мука поступила с влажностью 16 %.

**ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
САМООБСЛУЖИВАНИЯ**

Билет № 13 на дифференцированный зачет

1. Технология приготовления кексов из бисквитного теста.
2. Требования к качеству. Сроки хранения. Виды брака и причины их устранения

3. Найти потери массы и упек в процентах к массе теста, а также припек к массе муки при выпекании 45 шт. булочек «Дорожных», если влажность муки 13 %.

**ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
САМООБСЛУЖИВАНИЯ**

Билет № 14 на дифференцированный зачет

1. Технология приготовления печенья из бисквитного теста.
2. Требования к качеству. Сроки хранения. Виды брака и причины их устранения
3. Рассчитать выход готового изделия в процентах, полученный при выпечке 45 кг песочного полуфабриката.

**ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
САМООБСЛУЖИВАНИЯ**

Билет № 15 на дифференцированный зачет

1. Технология приготовления тортов из бисквитного полуфабриката.
2. Требования к качеству. Сроки хранения. Виды брака и причины их устранения
3. Определить упек и припек, а также выход готового изделия в процентах при выпекании 60 шт. сдобы обыкновенной.

Список литературы:

Основная:

1. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2019 г. 373 с.
2. Елхина В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 1. Механическое оборудование. – М. Издательский центр «Академия», 2021 г. – 416 с.
3. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2020 г.. - 416 с.

4. Богущева В. И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Дону: Феникс, 2021 г.. – 374 с.
5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. – М.: «Академия», 2019 г.-480 с.
6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий . – М.: «Академия», 2020 г. – 304 с.

Справочная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2019. – 680 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов. - СПб: Гидрометеиздат, 2021г.

Сводная таблица освоения профессионального модуля

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); Требования к личной гигиене персонала; Методы контроля качества сырья.материалов, выполняемых работ; Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности; Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность Виды, назначение, правила безопасной</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы, практической и лабораторной работ, презентация</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов,</p> <p>точность формулировок, выполнения практических и лабораторных работ, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

<p>реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; Правила утилизации отходов; Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; Способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах</p>	<p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
---	---	---	--

	<p>Умения: Оценивать наличие, количество и качество ресурсов Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом) Организовывать их хранение до момента использования. Контролировать ротацию продуктов Распределять задания м в соответствии с квалификацией; Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов Демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций,</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность

	<p>регламентов, стандартов чистоты Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ</p>	<p><i>Промежуточная аттестация</i></p> <p>: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p>Действия:</p> <p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера</p> <p>Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест,</p>	<p><i>Итоговый контроль:</i> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	

	оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Знания:</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций</p> <p>Способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы, практической и лабораторных работ</p> <p>Промежуточная аттестация в форме</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, выполнения практических и лабораторных работ, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

	<p>отходов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ</p> <p>Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Ассортимент, характеристика,</p>	<p>дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--	---	---	--

	<p>правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей</p> <p>Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества выполнения работ, Виды возможных дефектов и способы их устранения</p> <p>Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении</p> <p>Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила порционирования/ф, готовых изделий Правила комплектования, упаковки на вынос. Способы презентации готовой продукции. Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
--	--	--	--

	<p>Умения: Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой. Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью, кондицией. Использовать региональные, сезонные продукты</p> <p>. Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов. Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование</p> <p>Контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырьяпищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); Контролировать соблюдение правил утилизации</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность</p>
--	--	---	--

	<p>непищевых отходов</p> <p>Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.</p> <p>Оптимизировать процессы приготовления Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>Определять степень готовности изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.</p>	<p><i>Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i></p>	<p>выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	---	--	--

	<p>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов: - замеса теста, - формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду рассчитывать стоимость,</p> <p>Вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба Поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>Владеть профессиональной терминологией; Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p>		
--	--	--	--

	Разрешать проблемы в рамках своей компетенции		
	<p>Действия:</p> <p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</p> <p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной</p>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p><i>(самостоятельной) работы:</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i></p>	<p>и т.д.</p> <p>-Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с пара-метрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p><i>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; 		

развитие	– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	<i>Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных		

<p>на государственном и иностранном языке.</p>	<p>высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>		
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>		
<p>ЛР.4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную</p>	<p>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых</p>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -</p>

<p>готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>		<p><i>действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i></p>	<p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p>ЛР. 6. Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>	<p>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p>		

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по ПМ
05(УД) _____

В комплект КОС внесены следующие
изменения: _____

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании ПЦК

« _____ » _____ 20 _____ г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ / _____ /