

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
« КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА »

Согласованно 01.09.2021 г


Л.В. Яшина
Заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»



Утверждаю
Директор
ГБПОУ Республики Марий Эл
«КИиП»
Петровавдовская Н.В.
01.09.2021 г



Комплект оценочных средств
для оценки результатов освоения по профессиональному модулю
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента
основной образовательной программы среднего профессионального
образования программы подготовки квалифицированных
рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

комплекта оценочных средств профессионального модуля

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента**

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

Рецензент  Л.В. Яшина
Заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»



«01» сентября 2021 г.

I. Общая характеристика комплекта оценочных средств (КОС)

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

КОС разработан в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,** рабочим учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.05.02	Экзамен	Проверка выполнения практических работ. Оценка выполнения тестовых заданий. Устный опрос
УП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.04	Экзамен (квалификационный).	

1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

1.3. 1 Профессиональные, общие компетенции и личностные результаты

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии 	<p><i>Экспертная оценка</i></p> <p><i>выполнения лабораторной работы</i></p> <p><i>выполнения практической работы</i></p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p>Промежуточная</p>

<p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов</p> <p>разнообразного ассортимента</p>	<p>с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	<p>аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – 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; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Экзамен (квалификационный). Оценка соблюдения технологии приготовления блюд. Аттестационный</p>

<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>лист по УП; грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты Аттестационный лист по УП; грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных 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>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Экзамен (квалификационный). Оценка соблюдения технологии приготовления блюд</p>

Личностные результаты реализации программы воспитания

<p>ЛР 8</p>	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p>Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты</p>
<p>ЛР 9</p>	<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта: предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты</p>
<p>ЛР 10</p>	<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты</p>
<p>ЛР 11</p>	<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства,</p>

1.3.2 В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

ПО 3 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

ПО 4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

ПО 5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

ПО 6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ПО 7 ведении расчетов с потребителями

уметь:

У1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У2соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У4хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

знать:

З1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З2виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З3ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З4методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

З5правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

З6способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(вида деятельности)

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Формы и методы текущего контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме демонстрационного экзамена, которую проводит экзаменационная комиссия, в которую входят представители предприятий

(работодатели), предоставляющих места практик.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по *ПМ 05.*

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,

направленные на формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

Текущий контроль осуществляется на аудиторных занятиях в ходе устного опроса; оценки выполнения контрольных и самостоятельных работ

Рубежный контроль осуществляется на аудиторных занятиях в ходе оценки практических работ.

Промежуточный (итоговый) контроль по МДК 05 осуществляется в форме экзамена или дифференцированного зачета. Условиями успешной сдачи являются успешное выполнение практических заданий.

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций, 3) личностных результатов

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на 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, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности (ВД) освоен / не освоен» «оценка».

1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур

Проведение контрольно-оценочных процедур предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного цеха, бланки, протоколы, ручки, калькуляторы.

II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,

2.1 Задания для оценки освоения МДК 05.02

Проверяемые результаты обучения: У 1- 4, З 1-6

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.
2. Необходимо выполнить 4 задания.
3. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов.

1 вариант

1. Дайте определение термину

Мука – это _____

Отделочный полуфабрикат - это _____

2. Выберите правильный ответ

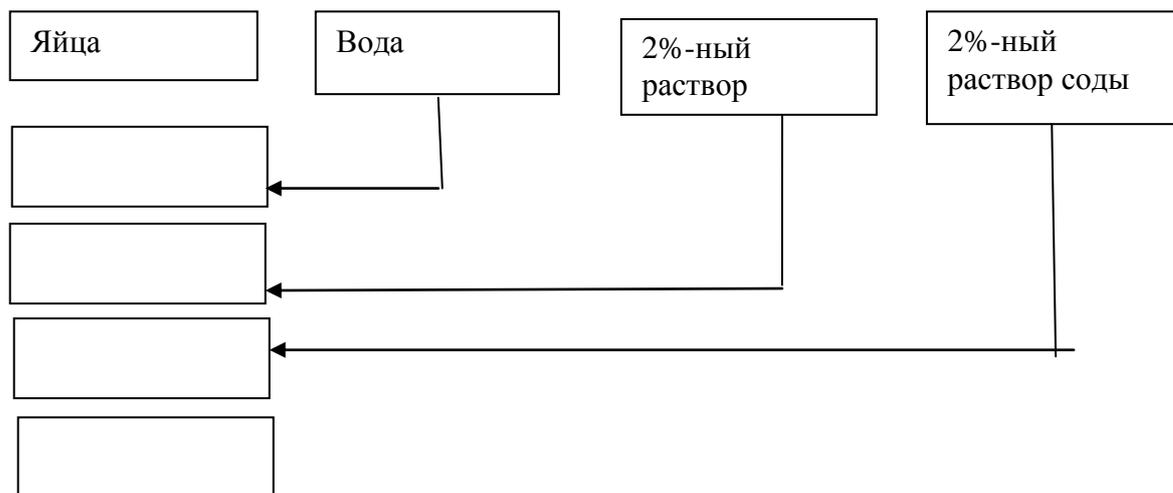
Для американских чизкейков используют сыр

- А) Филадельфия
- Б) Рикотта
- В) «Дружба»

3. Из предложенного списка выберите орехи, которые не рекомендуют обжаривать. Запишите их.

Фундук, миндаль, арахис, грецкие орехи, кешью, фисташки.

4. Дополните технологическую схему обработки яиц



5. Укажите слева цифрами последовательность технологических операций изготовления торта песочно-орехового

- _____ На кондитерские листы отсаживают кольца с рисунком посередине
- _____ Выпекают при температуре 230 градусов Цельсия
- _____ Формуют 3 круглые заготовки.
- _____ Сверху кладут ореховую заготовку
- _____ Пласты склеивают конфитюром
- _____ Боковые стороны обсыпают крошкой
- _____ Поверхность и боковые стороны смазывают конфитюром
- _____ Охлаждают

6. Восстановите предложение и запишите название сиропа, о котором идет речь в предложении

Сахар соединяют с _____, доводят до _____, снимают _____ и варят 1-2 минуты, охлаждают до _____, добавляют эссенцию и используют в _____ виде. Сироп _____.

7. Рассчитайте количество муки влажностью 12,5% для приготовления 260 ватрушек «Венгерские» по рецептуре №691 Сборника рецептур.

8. Из перечисленных ниже причин возникновения недостатков бисквитного теста выберите те, которые вызывают следующий недостаток «Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема, малопористый». Запишите их номера.

- 1) мука с большим содержанием клейковины
- 2) недостаточно взбитые яйца
- 3) Недостаточная продолжительность выпекания
- 4) длительное замешивание с мукой
- 5) тесто долго не выпекалось
- 6) высокая температура выпекания
- 7) механическое воздействие при выпекании
- 8) увеличенное количество муки

9. Установите соответствие между неисправностями тестораскаточных машин и способами их устранения

Неисправность	Способ устранения
1. При нажатии кнопки «Пуск» двигатель машины не включается	А. С помощью натяжного барабана усилить натяжение цепи транспортера
2. Во время работы машины происходит пробуксовка ленты транспортера	Б. Правильно установить защитное ограждение машины
3. Толщина раскатки не регулируется	В. Отрегулировать маховик.
	Г. Затянуть болт

10. Выберите правильный ответ:

Для бисквитного теста муку используют с содержанием клейковины

- а) 28 – 35 %
- б) 25 – 28 %
- в) 36 – 40 %

2 вариант

1. Дайте определение термину

Клейковина муки это _____

Дрожжи – это _____

2. Выберите правильный ответ

Для торта «Тирамису» используют сыр

- А) Виола
- Б) Рикотта
- В) «Маскарпоне»

3. Из предложенного списка выберите натуральные красители. Запишите их.

Малина, кармуазин, свекла, вишня, кофе, понсо, эритрозин

4. Дополните схему классификации жиров

Жиры		
Растительные	Животные	Комбинированные

1.	1.	1.
2.	2.	2.
3.	3.	
4.		

5. Укажите слева цифрами последовательность технологических операций изготовления торта «Крещатик»

- _____ Три слоя полуфабриката склеивают кремом «Шарлотт» белым.
 _____ Тесто выкладывают на кондитерский лист.
 _____ Выпекают при температуре 150...160градусов Цельсия
 _____ Формуют с помощью ножа 3 квадрата
 _____ Поверхность украшают кремом в виде цветка
 _____ Боковые стороны обсыпают крошкой
 _____ Поверхность и боковые стороны смазывают шоколадным кремом «Шарлотт»
 _____ Охлаждают

6. Восстановите предложение и запишите название сиропа, о котором идет речь в предложении

Сахар соединяют с _____, доводят до _____, снимают _____ и уваривают до _____ градусов, охлаждают до _____, добавляют эссенцию и используют в _____ виде.

Сироп _____.

7. Рассчитайте количество муки влажностью 16,5% для приготовления 250 пирожных корзиночек по рецептуре №709 Сборника рецептов.

8. Из перечисленных ниже причин возникновения недостатков песочного теста выберите те, которые вызывают следующий недостаток «Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий». Запишите их номера.

- 1) мука с большим содержанием клейковины
- 2) имеются следы жира
- 3) длительное замешивание
- 4) использование большого количества тестовых обрезков
- 5) жидкая консистенция теста
- 6) повышено содержание жидкости
- 7) много сахара-песка и мало жира
- 8) вместо яиц добавлены одни яичные белки
- 9) вместо яиц добавлены яичные желтки

9. Установите соответствие между неисправностями взбивальных машин и способами их устранения

Неисправность	Способ устранения
1. При включении двигателя взбиватель не вращается	А. С помощью кронштейна двигателя натянуть ремень или заменить его новым
2. Несоответствие фактической скорости вращения взбивателя скорости, указанной стрелкой на шкале	Б. Остановить машину, снять крышку, усилить натяжение ремня

3. При крайнем верхнем положении кронштейна с баком взбиватель задевает дно бака	В. Затянуть винт.
	Г. Установить регулировочный болт так, чтобы при верхнем положении кронштейна между дном и взбивателем был зазор 5 мм.

10. Выберите правильный ответ:

Для дрожжевого теста муку используют с содержанием клейковины

- а) 28 – 35 %
- б) 25 – 28 %
- в) 36 – 40 %

Критерии оценок

10-9 правильно выполненных заданий – «5»

7-8 правильно выполненных заданий – «4»

5-6 правильно выполненных заданий – «3»

Менее 5 правильно выполненных заданий – «2»

Критерии оценки

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задания выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задания выполнены с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задания выполнены с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задания не выполнены, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах.

III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики

1.1 Учебная практика

ПК	Виды и содержание работ	Наименование тем учебной практики	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
ПК 5.1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. - Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к	Тема 5.1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1, -4.5, ОК 1-10, У-1-2, У 1-4
ПК 5.2		Тема 5.2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 2.1, 2.5., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4,
ПК 5.3		Тема 5.3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	ПК 1.1, 1.2., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4,
ПК 5.4			

ПК 5.5	реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	Тема 5.4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1, 1.2., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4
		Тема 5.5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	ПК 1.1, 2.5., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4,

1.2 Производственная практика

ПК	Виды и содержание работ	Наименование тем учебной практики	Проверяемые результаты
ПК5.1	I Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Тема 1 Составление заявок на мучные кондитерские и хлебобулочные изделия. Расчет сырья на кондитерские изделия разнообразного ассортимента.	У 1-4, ПО1,, ПО 1-
		Тема 2 Изготовление, замораживание тестовых заготовок, изготовление готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий их замораживание перед реализацией. Оценка качества изделий	У1-4, У3 ПО 1-6
ПК 5.2	3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	Тема 3 Изготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента из дрожжевого теста	У 1-4, ПО 1-6
		Тема 4 Изготовление мучных изделий и хлеба из дрожжевого теста	У 1-3, ПО 3, ПО 1-6
ПК 5.3	4. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 5 Изготовление мучные кондитерских изделий разнообразного ассортимента из бездрожжевого теста	У 1-3, ПО 3, ПО 1-6 У1-5, ПО 5, ПО 1-7
		Тема 6 Приготовление и оформление пирожных различного ассортимента	У 1-4, ПО 3, ПО 1-6 У1-5, ПО 5, ПО 1-7
ПК 5.4		Тема 7 Приготовление и оформление тортов различного ассортимента	У 1-4, ПО 3, ПО 1-6 У1-5, ПО 5, ПО 1-7
		Тема 8 Изготовление изделий пониженной калорийности	У 1-4, ПО 3, ПО 1-6 У1-5, ПО 5, ПО 1-7

ПК 5.5	<p>на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>7. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
--------	---	--

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на 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, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

IV. Комплект материалов для экзамена (квалификационного)

Комплект материалов для оценки сформированности профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности (ВД) Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Комплект оценочных средств для экзамена (квалификационного)
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект оценочных средств для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

Комплект предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля: ***ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,***

Общие положения:

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ***ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,***

по профессии ***43.01.09 Повар, кондитер***

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Форма экзамена (квалификационного): комбинированный экзамен (фактическое и косвенное оценивание группы и (или) части профессиональных компетенций по соответствующему виду профессиональной деятельности).

Косвенное оценивание включает в себя оценку: портфолио, проекта, защиты курсовой работы (проекта) и т.п.

Требования к портфолио:

Состав портфолио

Обязательные материалы:

- личная информация;
- ведомость выполнения МДК;
- аттестационный лист по учебной практике;
- аттестационный лист по производственной практике;

Дополнительные материалы:

- грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения;
- сертификаты за участие в мероприятиях;
- приказы о поощрениях.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид деятельности (ВД) освоен / не освоен» и оценка

Оцениваемые профессиональные компетенции:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Экзамен (квалификационный), оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке, оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке</p> <p>Экзамен (квалификационный), оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке, оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке.</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с 	<p>Экзамен (квалификационный), оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке, оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке</p> <p>Экзамен</p>

<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	<p>(квалификационный), наблюдение, оценка продукта, оценочный лист. Оценка.</p>
	<p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре 	<p>Экзамен (квалификационный), наблюдение, оценка продукта, оценочный лист. Оценка.</p>
	<p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	<p>Экзамен (квалификационный), наблюдение, оценка продукта, оценочный лист. Оценка.</p>

Оцениваемые общие компетенции:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экзамен (квалификационный). Оценка соблюдения технологии приготовления блюд. Экзамен (квалификационный) самоконтроль качества выполненных работ.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Аттестационный лист по учебной практике, грамоты, дипломы

Объекты и процедура оценивания:

[4,10,16] - оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке

[1,2,3,5,6,7,8,9,11,12,13,14,18] - оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке, «квазипрофессиональная деятельность».

Методы и технологии оценивания:

[1; 2; 3; 4; 6; 7; 8; 9 10; 12; 13,14,1 -27] - сопоставление с показателями в режиме реального времени

[1,2,3,5,11,17] сравнение с эталонной технологией, алгоритмом в ходе структурированного (формализованного) наблюдения [в режиме реального времени].

Требования к процедуре оценивания:

Помещение (место проведения):	Учебный кулинарный цех.
Оборудование:	электроплиты; жарочные шкафы, печь с СВЧ нагревом; электромясорубки; слайсер; блендеры; миксеры; электронные весы; холодильник; морозильная камера.
Инструменты:	Маркированные разделочные доски, ножи, скалки, венчик, черпак, кастрюли, миски, шумовки, ложки, салфетки.
Расходные материалы:	Продукты
Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам:	Обучающиеся снабжаются сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
Норма времени:	3 часа
Количество вариантов:	15 вариантов
Деление на подгруппы:	в количестве 6 чел. Три подгруппы

Требования к кадровому обеспечению:

Оценщики (эксперты) Яшина Л.В., заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»
Ассистент (организатор) Богатырева Н.В., преподаватель.
Зиновьева Т.В. преподаватель

Требования к процедуре оценивания:

Помещение (место проведения):	Учебный кондитерский цех.
Оборудование:	электроплиты; жарочные шкафы, печь с СВЧ нагревом; электромясорубки; слайсер; блендеры; миксеры; электронные весы; холодильник; морозильная камера.
Инструменты:	Маркированные разделочные доски, ножи, скалки, венчик, черпак, кастрюли, миски, шумовки, ложки, салфетки.
Расходные материалы:	Продукты
Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам:	Обучающиеся снабжаются сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
Норма времени:	3 часа
Количество вариантов:	7 вариантов
Деление на подгруппы:	в количестве 6-7 чел. Три подгруппы

Требования к кадровому обеспечению:

Оценщики (эксперты) Яшина Л.В., заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»
Ассистент (организатор) Богатырева Н.В., преподаватель, Зиновьева Т.В., преподаватель

II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ (КОЗ).

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление кулебяки. Рассчитать сырьё на 2 шт. по 500 гр. Оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

Вариант № 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление каравая праздничного. Рассчитать сырьё на 2 шт. по 500 гр, оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

Вариант № 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление рулета фруктового. Рассчитать сырьё на 500 гр., и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

Вариант № 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление пирожное «Бисквитное» с кремом сливочным основным . Рассчитать сырьё на 10 шт , оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

Вариант № 5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление песочного пирожного с кремом сливочным « Шарлотт». Рассчитать сырьё на 10 шт , оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

Вариант № 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление пирожное « Трубочка» с заварным кремом. Рассчитать сырьё на 10 шт., оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

Вариант № 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление пирожное «Картошка обсыпная». Рассчитать сырьё на 10 шт, оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.
-

Вариант № 8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление пирожное «Корзиночка с лимонным кремом». Рассчитать сырьё на 10 шт, оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта

Вариант № 9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление пирожное «Имбирный чизкейк». Рассчитать сырьё на 10 шт, оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкции.

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

III. а. УСЛОВИЯ

Количество заданий 1. Вариантов 7. Время выполнения каждого задания: 3 часа.

Оборудование:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности (*инструктаж по технике безопасности проведен, спецодежда в наличии.*)

III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ (приведены в оценочном листе)

Показатели оцениваются по 5-балльной системе

Указания для подсчета баллов или прекращения процедуры оценивания

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,

Оценка проявления показателей уровня освоения компонентов деятельности

- 0 баллов – показатель не проявляется
 - 1 балл – единичное проявление показателя
 - 2 балла – системное проявление показателя
- возможное количество баллов – 0-112

Указания для подсчета баллов или прекращения процедуры оценивания ПМ.04

- Оценка проявления показателей уровня освоения компонентов деятельности
- 0 баллов – показатель не проявляется
 - 2 балл – единичное проявление показателя
 - 2 балла – системное проявление показателя
- возможное количество баллов – 0-112

КРИТЕРИИ оценок показателей качества

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата	Оценка в баллах
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; 	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; 	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p>	

<p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>1. эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – 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; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК 2 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 параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
ОК 7 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - 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; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</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 параметрами поиска; <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 9 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	

Условия положительного заключения по освоению ВД: вид профессиональной деятельности считается освоенным, если общее количество баллов составит не менее 78 (70% из 100%).

IV. ИНСТРУКЦИИ

Ассистенту (организатору):

1. Подготовьте к экзамену комплект КОС .
2. Приготовьте и проверьте рабочее состояние необходимого инвентаря, приспособлений и инструментов.
3. Приготовьте необходимые расходные материалы.
4. Проведите инструктаж обучающихся по технике безопасности.
5. Обеспечьте необходимую документацию для проведения экзамена (оценочные материалы, протокол, оценочный лист).

Разработчики:

ГБПОУ Республики Марий Эл «КИиП» преподаватель Богатырева Н.В.

Согласовано:

Яшина Л.В.заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»

Оценочный лист

Экзамен квалификационный ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,

№п /п	ФИО	Качество готового изделия											оценка
		Качество приготовления полуфабриката	Качество нарезанных и приготовленных овощей	Качество приготовленных тартелеток. Качество зеленого масла	Качество молочного соуса. Качество жареной котлеты и крутона	Выход блюда, температура подачи	Оформление и подача блюда	Организация рабочего места	Выполнение норм времени	Соблюдение правил техники безопасности	Выполнение санитарных правил	Набрано баллов	
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /
 Ассистент _____ / _____ /
 Преподаватель _____ / _____ /