

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

СОГЛАСОВАНО
Судак
Исполнительный директор
Генерова Н.В.
Генеральный директор
(подпись)

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Н. Загорюлькин
201_год

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ. 08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

основной профессиональной образовательной программы
по профессии

19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

Судак, 2016

Разработчик (и):

Судакский филиал
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

О.В.Зекина
(инициалы, фамилия)

Судакский филиал
(место работы)

мастер производственного обучения
(занимаемая должность)

В.А. Кононенко
(инициалы, фамилия)

Судакский филиал
(место работы)

методист
(занимаемая должность)

Е.А. Филонидова
(инициалы, фамилия)

Содержание

	Стр.
I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
1.1. Общие положения	4
1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	5
II. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	13
2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК	13
III. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на квалификационном экзамене	24
3.1. Профессиональные и общие компетенции	24
3.2. Задание для экзаменуемого	29
3.3. Пакет для экзаменатора	39
3.4. Требования портфолио	46
IV. Форма оценочной ведомости	53

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных

1.1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающе-

гося к выполнению вида профессиональной деятельности **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и составляющих его профессиональных компетенций:

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по профессиональному модулю является **квалификационный экзамен**.

Форма проведения экзамена: **теоретическая и практическая**.

1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля.

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная	Текущий, контроль

	аттестация	
МДК 08.01		ЛПР, тестирование, контрольные и самостоятельные работы, отчеты, рефераты.
УП	ДЗ	Выполнение задания практического характера
ПП	ДЗ	Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ.08	Э (к)	

Наименование разделов ПМ	Формируемые компетенции; практический опыт; знания; умения.	Контроль		
		Текущий	Аттестация	
			ДЗ	Э
МДК. 08	ПК 8.1-ПК 8.6			
	<p>Основные показатели оценки результата</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям, шоколадной и карамельной продукции; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции; -использовать различные технологии 	<p>Может включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> устный опрос; ЛПР; СР; контрольные работы; тестирование; выполнение заданий; практического характера; 		

	<p>приготовления и оформления хлебо-булочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;</p> <p>-оценивать качество готовых изделий</p> <p>знать:</p> <p>-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;</p> <p>-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;</p> <p>-правила поведения бракеража;</p> <p>-способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;</p> <p>-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и</p>			
--	--	--	--	--

	<p>кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;</p> <p>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>			
Учебная практика	Практический опыт		Оценка выполнения работ на учебной практике	
Производственная практика	<p>ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>-верный выбор сырья, посуды, производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>-грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ);</p> <p>-последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления хлеба и простых хлебобулочных изделий;</p> <p>-определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>-выпуск готовой продукции соответ-</p>		Оценка выполнения работ на производственной практике	

	<p>ствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм в работе; - соблюдение правил проведения бракеража; -использование различных технологий приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба; <p>ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <ul style="list-style-type: none"> -грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ); -знание правил хранения и требований к качеству основных и дополнительных компонентов для производства данной продукции; -последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления основных мучных кондитерских изделий; -выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству; -знание техники и использование в работе вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий; -определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитер- 			
--	--	--	--	--

	<p>ских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт).</p> <p>ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <ul style="list-style-type: none"> -знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готового печенья, пряников, коврижек; - использование в работе правил выбора основных и дополнительных ингредиентов при производстве печенья, пряников, коврижек; -Последовательное ведение технологического процесса приготовления печенья, пряников, коврижек в соответствии с технологической картой; -выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству; -знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения; -определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт). <p>ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <ul style="list-style-type: none"> -последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления простых и основных отделочных полуфабри- 			
--	---	--	--	--

	<p>катов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе; -знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения; -умение выбрать и безопасно использовать в работе необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь при изготовлении отделочных полуфабрикатов; -знание нового сырья и способов его использования в работе для украшения кондитерской продукции; -приготовление и использование в оформлении шоколадной и карамельной продукции. <p>ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <ul style="list-style-type: none"> -последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с технологической картой; -знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными компонентами для создания гармоничных вкусовых сочетаний; -знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе; 			
--	---	--	--	--

	<p>-знание техники и умение оформлять сложные мучные кондитерские изделия различными видами отделочных полуфабрикатов, карамельной и шоколадной продукцией;</p> <p>-знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, умение безопасно его использовать.</p> <p>ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p> <p>-последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>-знание правил и особенностей приготовления разных типов низкокалорийных кондитерских изделий;</p> <p>-знание актуальных направлений и использование их в работе при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>-знание правил хранения и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p>			
--	---	--	--	--

ПМ.08			Выполнение теоретического и практического задания
-------	--	--	---

II. Оценка освоения теоретического курса профессионального

**2.1. Типовые задания для оценки освоения профессионального модуля
МДК 08.01.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Перечень вопросов для оценки освоения модуля:

1. Какое сырье применяют для приготовления кондитерских изделий?

2. Какие показатели характеризуют качество муки?
3. Как зависит цвет муки от её сорта?
4. Что такое стандартная влажность муки, какова её величина?
5. Какова роль белков муки в тестообразовании?
6. Какими свойствами обладают модифицированные крахмалы?
7. Как влияют сахаристые вещества на структуру теста?
8. Как подготовить яйца к производству?
10. Виды жиров и их использование.
11. Виды овощей и их подготовка к производству.
12. Применение фруктов в производстве кондитерских изделий.
13. В чём отличие варенья от джема?
14. Отличительная особенность конфитюра.
15. Что делать, если мёд забродил?
16. Какие разрыхлители из теста вам известны?
17. Что относится к вкусовым и ароматическим веществам?
18. Условия хранения продуктов на складе.
19. Что такое БАД?
20. Что происходит с белками и крахмалом при выпечке?
21. Что такое упёк и припёк?
22. Что влияет на величину упёка?
23. Что влияет на выход изделий?
24. Как можно приготовить мясной фарш?
25. Какие фарши можно приготовить из овощей?
26. Какие фарши можно приготовить для сладких пирожков?
27. Почему санитарными правилами предусмотрена вторичная тепловая обработка мясного фарша?
28. В чём сущность замеса теста?
29. Роль муки и дрожжей в тестообразовании?
30. Как влияют сахар и жир на процессы брожения и деятельность дрожжей?
31. Сущность механического, химического и биологического замеса теста.
32. Оптимальные условия для развития дрожжей.
33. Какие способы приготовления дрожжевого теста вы знаете?
34. В каком порядке загружают сырьё в дежу тестомесильной машины?
35. Что происходит при брожении теста?
36. Для чего необходима обминка теста? От чего зависит количество обминок?

37. Как определить окончание брожения опары? Теста?
38. Что включает в себя разделка теста?
39. Каково назначение расстойки изделий? Параметры расстойки.
40. Как и для чего отделяют изделия перед выпечкой?
41. Каковы особенности выпечки крупных и мелких изделий?
42. Особенности приготовления кексов?
43. Какие виды сдобы вы знаете?
44. Назовите основные этапы в приготовлении бабы ромовой.
45. Каковы особенности приготовления слоёного дрожжевого теста?
46. Пороки готовых изделий и их причины?
47. В чём особенность приготовления теста для вафель?
48. Как выпекают тесто для вафель?
49. Какие требования предъявляют к качеству вафельных листов?
50. Какие начинки применяют для прослаивания вафельных листов?
51. Какие способы приготовления пряничного теста вы знаете?
52. Чем отличается сырцовый способ приготовления теста от заварного?
53. Условия и сроки хранения пряничных изделий?
54. Какова роль жира, сахара и химических разрыхлителей при изготовлении песочного теста?
55. Какую муку рекомендуют использовать для песочного теста?
56. Перечислите дефекты и их причины при производстве песочного полуфабриката?
57. Почему изделия называют «песочными»?
58. Какой способ рыхления применяют для приготовления бисквитного теста?
59. Какое сырьё подогревают при приготовлении бисквита с подогревом?
60. В чём особенность приготовления бисквита «Буше»?
61. Какие процессы происходят в бисквитном тесте при выпекании?
62. Для чего при производстве бисквита часть муки заменяют крахмалом?
63. Перечислите ассортимент изделий из бисквита?
64. Чем отличается масляный бисквит от основного по качеству?
65. В чём особенность приготовления заварного теста?
66. Как выпекают изделия из заварного теста?
67. Ассортимент изделий из заварного теста?
68. Назовите этапы приготовления слоёного теста.
69. Какое сырьё используют для приготовления пресного слоёного теста?

70. Пороки слоёного теста и их причины?
71. Как подготавливают посуду для взбивания яичных белков?
72. Что происходит с белками при их взбивании?
73. Чем отличается ореховое тесто от воздушного теста?
74. При какой температуре выпекают воздушный полуфабрикат?
75. Какие существуют способы приготовления миндального теста?
76. Перечислите ассортимент изделий, жаренных во фритюре.
77. Как разделяют изделия для жарения во фритюре? Почему?
78. Каким должно быть соотношение фритюра и основного продукта при жаренье?
79. Какие изделия относятся к печенье?
80. Как формуют печенье?
81. Для каких целей используют сиропы? Какие сиропы вы знаете?
82. Что представляет собой инвертный сироп? Какими свойствами он обладает?
83. Какие требования предъявляются к качеству посыпок?
84. Чем характеризуются масляные кремы?
85. Почему к производству кремов предъявляют повышенные санитарные требования?
86. В чём особенность приготовления крема «Шарлотт»?
87. Отличие крема белкового заварного от белкового сырцового?
88. Назовите фазы приготовления бисквитных пирожных?
89. Разновидности бисквитных пирожных?
90. Приготовление песочных корзиночек?
91. Какие пирожные готовят из слоёного полуфабриката?
92. Разновидности пирожных из заварного теста?
93. Как готовится основа для крошковых пирожных?
94. По каким признакам классифицируют торты?
95. Назовите основные операции приготовления тортов.
96. Упаковка и транспортировка тортов.
97. Какие отличия в технологии приготовления карамели лтвной, атласной и пластичной?
98. Если на поверхности застывшей помады образовались белые пятна, в чём причина?
99. Что такое темперированный шоколад?
100. Какие украшения можно приготовить из шоколада?

Тестовые задания

№ п/ п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
1	Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей?	А Б В Г	25-35° С 45-50° С 20-25° С 50-55° С
2	Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами?	А Б В Г	много соли недостаточная расстойка высокая температура печи много муки
3	Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?	А Б В Г	пониженный объем тесто кислое образование высохшего слоя; недостаточный подъем.
4	Сырье для приготовления дрожжевого теста?	А Б В Г	молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука; молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин; молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука; молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.
5	Температура опары должна быть?	А Б В Г	27-29° С; 30-35° С; 25-27° С; 35-40° С.
6	Тесто для блинчиков разрыхляется за счет?	А Б	добавление аммония углекислого; добавление соды;

		В Г	взбивание; добавление дрожжей.
7	Тарталетки изготавливают из?	А Б В Г	песочного теста заварного теста сдобного пресного теста из дрожжевого теста
8	Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий равно?	А Б В Г	1:1 1:1,5 1:2 1:3
9	При изготовлении теста для блинчиков на 1 кг. муки берется жидкости?	А Б В Г	4 л 2,5л 1,5л 3л
10	Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?	А Б В Г	для удаления избытка углекислого газа для прекращения брожения для равномерного распределения дрожжей для удаления этилового спирта
11	Установите последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста.	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	брожение теста брожение опары замес теста приготовление опары
12	Установить последовательность операций при разделке дрожжевого теста.	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	подкатка промежуточная расстойка деление; окончательная расстойка отделка до выпечки формование
13	Дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600г., подкатывают в виде	А Б	рулет кулебяка

	жгута, расстаивают 8-10 мин. и раскатывают в пласт толщиной 1 см., шириной 18-20 см., укладывают фарш. Как называется это изделие?	В Г	расстегай пирожок
14	Форма лодочки, часть формы в центре открыта, края защипаны, поверхность ровная, блестящая, без трещин, корочка золотистая, мякиш пористый, фарш сочный. Как называется это изделие?	А Б В Г Д	расстегай ватрушка пирожки кулебяка блины
15	Поверхность гладкая без трещин, форма круглая, равномерная, румяная корочка, цвет на разрезе белый или желтый, вкус кисло-сладкий, запах творога. Как называется это изделие?	А Б В Г Д	расстегай ватрушка пирожки кулебяка блины
16	Форма продолговатая, с блестящей поверхностью от золотисто-желтой до коричневой окраски, форма не расплывчатая, консистенция фарша соответствует требованиям. Как называется это изделие?	А Б В Г Д	расстегай ватрушка пирожки кулебяка блины
17	Высота изделия не менее 5 см, толщина слоя теста на разрезе 5-6 мм. Фарш расположен равномерно. Изделие в форме батона хорошо пропечено, тесто пористое без "закала". Цвет светло-коричневый. Как называется это изделие?	А Б В Г Д	расстегай ватрушка пирожки кулебяка блины
18	Форма круглая, толщина не менее 3 мм, поверхность золотистая, тесто хорошо пропечено. Как называется это изделие?	А Б В Г Д	расстегай ватрушка пирожки кулебяка блины

19	Какое сырье необходимо для приготовления песочного теста?	А Б В Г Д Е Ж З И К	мука яйца сахар масло сливочное вода кисломолочная продукция лимонная кислота соль сода, углекислый аммоний эссенция
20	Какое сырье необходимо для приготовления бисквитного теста?	А Б В Г Д Е Ж З И К	мука яйца сахар масло сливочное вода кисломолочная продукция лимонная кислота соль сода, углекислый аммоний эссенция
21	Какое сырье необходимо для приготовления заварного теста?	А Б В Г Д Е Ж З И К Л	мука яйца сахар масло сливочное или маргарин вода кисломолочная продукция лимонная кислота. соль сода, углекислый аммоний эссенция
22	Какое сырье необходимо для приготовления сдобного пресного теста?	А Б В Г	мука яйца сахар масло сливочное или мар-

		Д Е Ж З И К Л	гарин вода кисломолочная продукция лимонная кислота соль сода, углекислый аммоний эссенция
23	Как называют красный пищевой краситель?	А Б В	кармин тартразин индигокармин
24	Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.	А Б В	1:3 1:2 1:1
25	Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?	А Б В	дрожжевое опарное тесто дрожжевое безопарное тесто дрожжевое слоёное тесто
26	Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно-бурые, мякиш липнет.	А Б В	в тесто положено мало соли тесто перекисло в тесто положено много сахара
27	Для крема «Шарлотт» приготавливают?	А Б В	яично-молочный сироп яично-сахарную массу молочно-сахарную смесь
28	Торт «Прага» приготавливают?	А Б В	из бисквитного теста из песочного теста из слоёного теста
29	Для приготовления песочного теста муку используют?	А Б	с небольшим содержанием клейковины муку с «сильной» клейковиной муку с очень «слабой» клейковиной

		В	
30	Заварной крем используют?	А Б В	для украшения изделий для склеивания и смазывания пластов для заполнения заварных изделий
31	Нонпарель приготавливают из?	А Б В	из сахарной посыпки из готовой помады из песочной крошки
32	Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.	А Б В	сновной бисквитный п/ф масляный бисквитный п/ф бисквит «Буше»
33	Какой крем используют для торта «Сказка»?	А Б В	«Шарлот» шоколадный «Гляссе» сливочный основной
34	Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?	А Б В	механическим химическим биологическим
35	Торт «Наполеон» приготавливают из...?	А Б В	из бисквитного п/ф из песочного п/ф из слоёного п/ф
36	Кекс «Здоровье» приготавливают из?	А Б В	из дрожжевого безопарного теста из дрожжевого опарного теста песочного теста
37	Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?	А Б В	25% 50% 10%
38	Температура выпечки белково-	А	100 -110 градусов

	воздушного п/ф?	Б В	130 – 190 градусов 220 градусов
39	Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.	А Б В	белковый заварной белковый сырцовый крем «Зефир»
40	Чем смазывают рулет «Экстра»?	А Б В	кремом «Шарлотт» кремом «Гляссе» сливочно-творожным кремом

Задачи для самостоятельного решения:

1. Какое количество сухого цельного молока необходимо для замены 80 кг молока цельного?
2. На производстве необходимо заменить 5 кг масла сливочного на масло топленое. Рассчитать, какое количество топленого масла понадобится.
3. Какое количество растительного масла необходимо для смазки форм при выработке 600 кг кексов весовых?
4. Рассчитать величину упёка, если для 50-граммовой булочки взято 58 г теста.
5. Упёк равен 14%, рассчитать, сколько теста необходимо для 70-граммовой булочки?
6. Рассчитайте упёк при выпечке бисквита основного и бисквита «Буше»?
7. Рассчитайте упёк при приготовлении пресного слоёного теста. Какие изделия можно приготовить из пресного слоёного теста?
8. Рассчитать, какое количество яичного порошка потребуется для приготовления 200 кг печенья «Глаголик»?

III. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на квалификационном экзамене.

3.1 Профессиональные и общие компетенции.

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную дея-	верный выбор сырья, посуды, производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба; грамотная организация рабочего мес-

<p>тельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>та в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ);</p> <ul style="list-style-type: none"> -последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления хлеба и простых хлебобулочных изделий; - определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых хлебобулочных изделий и хлеба; -выпуск готовой продукции соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству; -соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм в работе; -соблюдение правил проведения бракеража; -использование различных технологий приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба;
<p>ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответствен-</p>	<p>грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ);</p> <ul style="list-style-type: none"> -знание правил хранения и требований к качеству основных и дополнительных компонентов для производства данной продукции; -последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления основных мучных кондитерских изделий; -выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъяв-

<p>ность за результаты своей работы.</p>	<p>ляемым к качеству; -знание техники и использование в работе вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий; -определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт);</p>
<p>ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готового печенья, пряников, коврижек; - использования в работе правил выбора основных и дополнительных ингредиентов при производстве печенья, пряников, коврижек; - последовательное ведение технологического процесса приготовления печенья, пряников, коврижек в соответствии с технологической картой; - выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству; - знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения; -определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт).</p>
<p>ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отде-</p>	<p>-последовательное ведение технологического процесса в соответствии с</p>

<p>лочные полуфабрикаты.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>технологией приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе;</p> <p>-знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения;</p> <p>-умение выбрать и безопасно использовать в работе необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь при изготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-знание нового сырья и способов его использования в работе для украшения кондитерской продукции;</p> <p>-приготовление и использование в оформлении шоколадной и карамельной продукции.</p>
<p>ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с технологической картой;</p> <p>-знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными компонентами для создания гармоничных вкусовых сочетаний;</p> <p>-знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе;</p> <p>-знание техники и умение оформлять</p>

	<p>сложные мучные кондитерские изделия различными видами отделочных полуфабрикатов, шоколадной и карамельной продукцией;</p> <p>-знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, умение безопасно его использовать.</p>
<p>ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителям.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>-последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>-знание правил и особенностей приготовления разных типов низкокалорийных кондитерских изделий;</p> <p>-знание актуальных направлений и использование их в работе при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>-знание правил хранения и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- владение навыками самостоятельной работы с литературой: поиск, отбор, использование;</p> <p>-посещение библиотек, читальных залов, умение пользоваться электронными ресурсами.</p> <p>-использование дополнительной информации при обучении и самообразовании.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в про-</p>	<p>- анализ и использование инноваций в области технологий, оформления, ис-</p>

<p>фессиональной деятельности.</p>	<p>пользования нового сырья и полуфабрикатов в кондитерском производстве.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- вежливое, корректное, тактичное поведение с товарищами, инженерно-педагогическим составом, развитая коммуникация, толерантность; - отсутствие конфликтов с окружающими, доброжелательное отношение при общении.</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- постановка на воинский учет; - моральная и физическая готовность к выполнению воинского долга; - профессиональная компетентность.</p>

3.2. Задание для экзаменуемого.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рассмотрено на заседании МК
профессиональной подготовки
Протокол № ____ от _____ 201__ г
Председатель МК
_____ Аблямитова Э.М.

Утверждаю
Заместитель заведующего по УПР
_____ Е.А. Филонидова
« ____ » _____ 201__ год

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,

- жарочный шкаф,

- взбивальная машина,

- тестомесильная машина,

- универсальный привод,

- электронные весы,

- производственные столы,

- холодильник.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковороды, миски, шумовки, разливательная и столовая ложка, сито, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, противни, блюда, тарелки.

Тематика практических заданий:

Задание №1

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Кулебяка из дрожжевого теста с капустой.

Задание №2

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Пирог блинчатый с мясным фаршем.

Задание №3

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Пирожное «Песочное» желейное (нарезное).

Задание №4

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Торт «Бисквитно-фруктовый».

Задание №5

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Сочни с творогом.

Задание №6

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Пирожное «Корзиночка» с белковым кремом.

Задание №7

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Расстегаи закусочные с мясом и луком.

Задание №8

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Рулет фруктовый.

Задание №9

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Пирог «Московский».

Задание №10

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Пирожное «Картошка» обсыпная.

Задание №11

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Рулет банановый.

Задание №12

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие:

лие: Пирожное «Меренги».

Задание №13

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Пирожки печёные с повидлом.

Задание №14

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Пирог полуоткрытый из дрожжевого теста с яблоками.

Задание №15

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Слоёное пирожное «Трубочка» с белковым кремом.

Задание №16

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Пирог бисквитный пониженной калорийности «Солнечный».

Задание №17

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Печенье творожное.

Задание №18

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Пирожное «Булочка заварная со сливками».

Задание №19

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Ватрушка с творогом.

Задание №20

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и изделие: Торт «К чаю».

Задание №21

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Пончики.

Задание №22

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Рулет с маком.

Задание №23

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Кекс «Майский».

Задание №24

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и изделие: Торт «Подарочный».

Задание №25

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать изделие: Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное).

Тематика теоретических заданий:

Билет №1

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
 2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
 3. Первичная обработка яиц.
 4. Технология приготовления овощных фаршей
- Решите задачу: При выпечке полуфабрикатов из пресного слоеного теста изделия получились сухие, сжатые. Объясните причину.

Билет №2

1. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
 2. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
 3. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
 4. Технология приготовления теста для блинчиков.
- Решите задачу: При выпечке бисквитный полуфабрикат осел. Объясните по каким причинам это произошло.

Билет №3

1. Понятие об упеке и припеке.
 2. Подготовка разрыхлителей к производству.
 3. Технология приготовления вафельного теста.
 4. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.
- Решите задачу: Вы в дрожжевое тесто положили много соли. Как это отразится на изделиях?

Билет №4

1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.

2. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.

3. Что такое кувертюр?

4. Технология приготовления крепленого сиропа.

Решите задачу: При замесе бисквита вы использовали муку с высокой клейковиной. Какой бисквит у Вас получится?

Билет №5

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.

2. Технология приготовления помады.

3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.

4. Что такое нонпарель?

Решите задачу: При формировании печенья «Меренги» масса расплывается. Почему?

Билет №6

1. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.

2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.

3. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.

4. Что такое «Курник»?

Решите задачу: При варке помадного сиропа Вы не закрыли кастрюлю крышкой. Какой вид брака будет иметь помада?

Билет №7

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.

2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.

3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.

4. Что такое «Волованы»?

Решите задачу: При приготовлении крема белкового заварного крем получился с комочками, сухой. Где Вы нарушили технологический процесс?

Билет №8

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.

2. Классификация и срок хранения сливочных кремов.

3. Технология приготовления пресного слоеного теста.

4. Что такое «Кулебяка»?

Решите задачу: Вы замесили дрожжевое тесто, но оно плохо подходит. Где Вы нарушили технологический процесс? Можно ли исправить этот недостаток?

Билет №9

1. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
2. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
3. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
4. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

Решите задачу. При приготовлении пряников остались два сиропа – инвертный и тиражный. Как определить органолептическим способом инвертный сироп?

Билет №10

1. Классификация пищевых красителей.
2. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
3. Классификация теста.
4. Дайте определение «Расстегай».

Решите задачу. При приготовлении трубочек из заварного теста полуфабрикат осел. Какими причинами это вызвано?

Билет №11

1. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
4. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.

Решите задачу. При замесе теста из муки со слабой клейковиной произведена обминка. Что произойдет с изделиями при выполнении данной операции и объяснить причину.

Билет №12

1. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
2. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
3. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
4. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

Решите задачу. При украшении торта сливочным кремом рисунок расплывается. Объясните причины.

Билет №13

1. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
2. Технология приготовления карамели.
3. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

Решите задачу. При приготовлении пресного слоеного теста добавлено большое количество соли и кислоты. Какой дефект приобретут изделия из такого теста?

Билет №14

1. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?
2. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Технология приготовления марципана.
4. Виды брака дрожжевого слоеного теста и причины возникновения.

Решите задачу. Вам к 8-00 надо подготовить безопасное тесто для приготовления 100 пирогов с капустой. Какие действия Вы примете для выполнения задания.

Билет №15

1. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
2. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.
3. Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
4. Определение готовности теста.

Решите задачу. Для приготовления 100 штук булочки с орехами требуется 1055 грамм меланжа. Сколько это будет в пересчете на куриные яйца со средним весом?

Билет №16

1. Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.
2. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
3. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.

4. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

Решите задачу. Вафельное тесто плохо отделяется от вафельницы. Почему? Можно ли исправить этот недостаток. Если можно то как.

Билет №17

1. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.

2. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.

3. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.

4. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

Решите задачу. Изделия из пресного слоеного теста имеет вздутие, неравномерный подъем. Почему?

Билет №18

1. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.

2. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.

3. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.

4. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

Решите задачу. Вы для работы получили муку с посторонним запахом. Можно ли использовать такую муку? Если можно то, для каких изделий?

Билет №19

1. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.

2. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.

3. Требования к качеству изделий жаренных в жире.

4. Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.

Решите задачу: Для приготовления 100 штук булочки «Лимонной» требуется 420 грамм меланжа. Сколько это будет в пересчете на яичный порошок?

Билет №20

1. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.

2. Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству.

3. Украшения из кандира. Приготовление и использование.

4. Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения.

Решите задачу: Изделия из дрожжевого слоеного теста имеют мало слоев. Почему?

Билет №21

1. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.

2. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.

3. Виды брака и причины возникновения заварного теста.

4. Признаки и определение готовности дрожжевого теста.

Решите задачу: Для приготовления «Кулича особого» требуется 500 грамм молока и 720 грамм яиц. Сколько это будет в пересчете на сухое молоко и яичный порошок?

Билет №22

1. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.

2. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве.

3. Характеристика изделий пониженной калорийности. Назначение, приготовление овощных смесей.

4. Технология приготовления песочных тортов. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения.

Решите задачу: Заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем. Почему?

Билет №23

1. Правила хранения тортов и пирожных. Требования к транспортированию.

2. Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий.

3. Заварные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.

4. Украшение из желе. Способ приготовления желе.

Решите задачу: При приготовлении бисквита, бисквит получился плотный, небольшого объема, малопористый. Объясните причину.

Билет №24

1. Перечислите ассортимент изделий, жаренных во фритюре. Как разделяют изделия для жарения во фритюре? Почему? Каким должно быть соотношение фритюра и основного продукта при жаренье?

2. Какие изделия относятся к печенье? Как формуют печенье?

3. В чём особенность приготовления крема «Шарлотт»?

4. Для каких целей используют сиропы? Какие сиропы вы знаете?

Решите задачу: Рассчитайте упёк при выпечке бисквита основного и бисквита «Буше»?

Билет №25

1. Особенности приготовления кексов?

2. Назовите основные этапы в приготовлении бабы ромовой.

3. Какова роль жира, сахара и химических разрыхлителей при изготовлении песочного теста?

4. Какие способы приготовления пряничного теста вы знаете?

Решите задачу: Рассчитать величину упёка, если для 50-граммовой булочки взято 58 г теста.

3.3. Пакет экзаменатора

Ш.а УСЛОВИЕ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, жарочный шкаф, взбивальная машина, тестомесильная машина, универсальный привод, электронные весы, производственные столы, холодильник.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковороды, миски, шумовка, разливательная и столовая ложка, сито, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, противни, блюда, тарелки.

Литература для обучающегося:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.ИЦ «Академия», 2013.-400с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-336 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-336 с.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие. М.:ИЦ «Академия», 2014. – 80 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования:-5-е изд., стереотип-М.: ИЦ «Академия», 2013. – 336 с.
7. Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие М.: ИЦ «Академия», 2013-64 с.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

III.6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

№	Наименование критерия	Соответствие документу или эталону	Оценка
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.	Инструкционно-технологическая карта	
2.	Организация рабочего места	Инструкционно-технологическая карта	
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-	

		технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	Инструкционно-технологическая карта	
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ	Инструкционно-технологическая карта	

Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка <i>(выполнено/не выполнено)</i>
<p>ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собствен-</p>	<p>верный выбор сырья, посуды, производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ);</p> <p>-последовательное ведение техно-</p>	

<p>венную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>логического процесса в соответствии с технологией приготовления хлеба и простых хлебобулочных изделий;</p> <p>- определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- выпуск готовой продукции соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству;</p> <p>- соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм в работе;</p> <p>- соблюдение правил проведения бракеража;</p> <p>- использование различных технологий приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба;</p>	
<p>ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую</p>	<p>- грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ);</p> <p>- знание правил хранения и требований к качеству основных и дополнительных компонентов для производства данной продукции;</p> <p>- последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>- выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям,</p>	

<p>ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>предъявляемым к качеству; -знание техники и использование в работе вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий; -определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт);</p>	
<p>ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готового печенья, пряников, коврижек; - использования в работе правил выбора основных и дополнительных ингредиентов при производстве печенья, пряников, коврижек; - последовательное ведение технологического процесса приготовления печенья, пряников, коврижек в соответствии с технологической картой; - выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству; - знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения; -определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответ-</p>	

	ствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт).	
<p>ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>-последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-знание органолептического свойства определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе;</p> <p>-знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения;</p> <p>-умение выбрать и безопасно использовать в работе необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь при изготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-знание нового сырья и способов его использования в работе для украшения кондитерской продукции;</p> <p>-приготовление и использование в оформлении шоколадной и карамельной продукции.</p>	
<p>ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, прояв-</p>	<p>- последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с технологической картой;</p>	

<p>лять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными компонентами для создания гармоничных вкусовых сочетаний;</p> <p>знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе;</p> <p>знание техники и умение оформлять сложные мучные кондитерские изделия различными видами отделочных полуфабрикатов, шоколадной и карамельной продукцией.</p> <p>знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, умение безопасно его использовать.</p>	
<p>ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять те-</p>	<p>последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>знание правил и особенностей приготовления разных типов низкокалорийных кондитерских изделий;</p> <p>знание актуальных направлений и использование их в работе при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>знание правил хранения и требования к качеству фруктовых и</p>	

кущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	легких обезжиренных тортов и пирожных.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	владение навыками самостоятельной работы с литературой: поиск, отбор, использование; посещение библиотек, читальных залов, умение пользоваться электронными ресурсами. использование дополнительной информации при обучении и самообразовании.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	анализ и использование инноваций в области технологий, оформления, использования нового сырья и полуфабрикатов в кондитерском производстве.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	вежливое, корректное, тактичное поведение с товарищами, инженерно-педагогическим составом, развитая коммуникация, толерантность; отсутствие конфликтов с окружающими, доброжелательное отношение при общении.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	постановка на воинский учет; моральная и физическая готовность к выполнению воинского долга; профессиональная компетентность.	

3.4. Требования к портфолио.

Тип портфолио (портфолио смешанного типа)

Проверяемые результаты обучения

ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8,6

ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6,ОК.7,

Состав портфолио:

Обязательные документы:

- Аттестационный лист по производственной практике.
- Аттестационный лист по учебной практике.
- Характеристика с производства.
- Дневник производственной практики.

Дополнительные материалы:

- Грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения.
- Сертификаты за участие в мероприятиях.
- Фото-отчеты.
- Приказы о поощрениях и др.

Проверка овладения практическим опытом и умениями на учебной и производственной практике.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Виды работ	Коды проверяемых результатов
	(ПК; ОК)
-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8,6 ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6,ОК.7
-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8,6 ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6,ОК.7
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных,	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8,6 ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6,ОК.7

мучных и кондитерских изделий;	
-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8,6 ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6,ОК.7
- оценивать качество готовых изделий;	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8,6 ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6,ОК.7

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия _____

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

3. Время проведения практики _____

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

№	Вид работ	Количество час.	Качество выполнения работ
1	Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	6	
2	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	6	
3	Приготовление и оформление печенья,	6	

	пряников, коврижек.		
4	Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропов, кремов, посыпок, глазури, желе, фруктовой начинки.	6	
5	Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Приготовление и использование в оформлении шоколадной продукции. Приготовление украшений из шоколада для тортов и пирожных: шоколадной глазури, шоколадной посыпки, полнообъёмных, плоских фигур, отсадочных украшений, барельефов.	6	
6	Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Приготовление ливной карамели и украшений из неё.	6	
7	Приготовление и оформление отечественных классических тортов.	6	
8	Приготовление и оформление отечественных классических пирожных.	6	
9	Приготовление фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных и тортов	6	

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

Дата
МП

Подпись мастера п/о

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Виды работ	Коды проверяемых результатов
	(ПК;ОК)
-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8,6 ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6,ОК.7
-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8,6 ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6,ОК.7
-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8,6 ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6,ОК.7

-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и оформления кондитерских изделий;	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8,6 ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6,ОК.7
- оценивать качество изделий.	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8,6 ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6,ОК.7

Форма аттестационного листа
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия _____

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

3. Время проведения практики _____

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

№	Вид работ	Количество час.	Качество выполнения работ
1	Выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления теста безопасным способом и изделий из него, для приготовления слоеного дрожжевого теста и изделий из него.	6	
2	Выбор сырья, дополнительных ингреди-	6	

	ентов для приготовления теста опарным способом и изделий из него.		
3	Выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления слоеного дрожжевого теста и изделий из него.	6	
4	Приготовление пресного сдобного и песочного теста изделия из него	6	
5	Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него.	6	
6	Приготовление воздушного и слоеного теста и изделия из него.	6	
7	Приготовление пряничного теста сырцовым способом и изделий из него	6	
8	Приготовление пряничного теста заварным способом и изделий из него.	6	
9	Приготовление печенья.	6	
10	Использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов.	6	
11	Использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов.	6	
12	Приготовление украшений из шоколада и карамели.	6	
13	Приготовление и оформление отечественных классических бисквитных пирожных.	6	
14	Приготовление и оформление отечественных классических песочных и воздушных пирожных.	6	
15	Приготовление и оформление отечественных классических слоёных и заварных пирожных.	6	
16	Приготовление и оформление бисквитных, песочных тортов.	6	
17	Приготовление и оформление слоёных и	6	

	заварных тортов.		
18	Приготовление и оформление пирожных и тортов фруктовых и легких обезжиренных.	6	

Работы выполнялись в соответствии с технологией.

Дата
МП

Подпись мастера п/о

IV. Форма оценочной ведомости

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Обучающийся _____

На 1 курсе по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** освоил программу профессионального модуля **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** в объеме 276 часов

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 08.01 Технология приготовления сложных десертов		
УП.08	Дифференцированный зачёт	
ПП.08	Дифференцированный зачёт	
ПМ.08 Приготовление сложных десертов	Экзамен (квалификационный)	

Коды проверяемых компетенций	Оценка (освоен / не освоен)
<p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	

Председатель экзаменационной комиссии _____

Члены комиссии:
