Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение профессионального образования

 «Слободотуринский аграрно-экономический техникум»

**Направление выставки:** методические разработки по оценочным средствам для промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО, профессиональных стандартов и стандартов Worldskills (или содержащих требования только одного или двух стандартов).

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

**по оценочным средствам**

**для промежуточной аттестации**

**обучающихся по профессиональному модулю**

**ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**ОПОП СПО** 19.01.17 «Повар, кондитер»

Инишева Юлия Анатольевна

Мастер производственного обучения

Первой квалификационной категории

с. Байкалово 2016г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ПРИМЕНЕНИЯ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

1.1. Комплект оценочных средств (далее КОС) для оценки профессионального модуля (далее ПМ) разработан в соответствии с основной профессиональной образовательной программой по специальностям СПО: 19.01.13 Повар, кондитер в ГАПОУ СО «Слободотуринском аграрно-экономическом техникуме».

1.2. В течение учебного года предусматривается внесение дополнений, изменений в КОС для итоговой оценки ПМ и регистрация их через лист согласования.

1.3. КОС оценки ПМ рассматривается и утверждается на заседании цикловой комиссией (внутренняя экспертиза) и согласовывается с работодателем (внешняя экспертиза).

1.4. Назначение КОС для итоговой оценки ПМ - проведение промежуточной аттестации в форме экзамена (квалификационного).

1.5. Экзамен (квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя. Итогом проверки его является однозначное решение: вид профессиональной деятельности Контроль и метрологическое обеспечение средств и систем автоматизации освоен / не освоен и подтверждается выдачей обучающемуся сертификатаитоговой оценки профессионального модуля.

## I.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки результатов освоения ПМ 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объекты оценивания** | **Показатели** | **Критерии** | **Тип задания;№ задания** | **Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)** |
| **ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеба**ОК1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интересОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителемОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителям | аргументированность изложения собственного мнениядемонстрация интереса к будущей профессииположительная динамика результатов производственной деятельностикачество выполненных заданийадекватность самооценки ответственности за результат своей работыиспользование информационныхтехнологий в процессе защиты отчета по ППСоблюдение норм деловой культуры | Продемонстрировал умение готовить хлебобулочные изделия и подкрепил фактами в процессе защитыхарактеризует виды работ в соответствии с производственной задачейпредставил план своего развития в специальностиИмеет положительные отзывы с места прохождения практикиПредложил рекомендации по совершенствованию планирования и организации рабочего процессаПредставил своевременную подготовку отчетаПреъявил доказательства изготовления изделий по дневнику практикииспользовал информационные технологии в процессе защиты отчета (фотоотчет или презентация или технологические карты)Демонстрирует готовность к общению в ходе защиты отчета | Составить отчет по производственной практике  | Дифференцированный зачет по ПП  |
| **ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.****ПК 8.3** **Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки**ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работыОК 07. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | - соответствие технологии выполнения операций по приготовлению изделия требованиям ГОСТ и ТКсоответствие органолептическим показателямрациональность планирования организации деятельности по приготовлению основного мучного кондитерского изделияскорость и техничность выполнения работверность и точность расчетов рецептурысоблюдение технологической последовательности контроля качества готового изделиясоблюдение правил личной гигиенысоблюдение санитарных требований предъявляемых к рабочему местусоблюдение охраны труда и техники безопасности при выполнении практических работ | Соблюдает технологическую последовательность приготовления изделия в соответствии с технологической картойвнешний вид, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеВыход готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеВкус, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеЗапах, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеКонсистенция, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеОрганизовал собственную деятельность в соответствии с требованиями выполняемого задания.Выполнил задание в установленное времяправильно произвел расчет рецептурнесет ответственность за результат приготовленного изделияпровел самоконтроль качества выполненной работыПривел свой внешний вид в соответствии требованиям личной гигиеныОрганизовал рабочее место в соответствии требованиям СанПин;*Соблюдает требования безопасных условий труда в соответствии инструкциям ОТ и ТБ* | приготовить и оформить основное мучное кондитерское изделиеиз различных видов теста | Дифференцированный зачет по УП вформе наблюдения и экспертной оценки выполнения практических работ |
| **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 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителемОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работыОК 07. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояниеизделий;  | - соответствие технологии выполнения операций по приготовлению изделия требованиям ГОСТ и ТКсоответствие органолептическим показателямрациональность планирования организации деятельности по приготовлению основного мучного кондитерского изделияскорость и техничность выполнения работсоблюдение технологической последовательности контроля качества готового изделиясоблюдение правил личной гигиенысоблюдение санитарных требований предъявляемых к рабочему местусоблюдение охраны труда и техники безопасности при выполнении практических работ | Соблюдает технологическую последовательность приготовления изделия в соответствии с технологической картойвнешний вид, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеВыход готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеВкус, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеЗапах, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеКонсистенция, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеОрганизовал собственную деятельность в соответствии с требованиями выполняемого задания.Выполнил задание в установленное времянесет ответственность за результат приготовленного изделияпровел самоконтроль качества выполненной работыПривел свой внешний вид в соответствии требованиям личной гигиеныОрганизовал рабочее место в соответствии требованиям СанПин;*Соблюдает требования безопасных условий труда в соответствии инструкциям ОТ и ТБ* | Приготовить и оформить торт (классический, фруктовый или легкий обезжиренный) | Промежуточная аттестацияЭкзамен (квалификационный) в форме наблюдения и экспертной оценки выполнения комплексных практических работ |
| Тестовое задание | Однозначность выбора ответаСоответствие эталону |  |  | Дифференцированный зачет по МДК |

**1.2. Организация контроля и оценивания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Форма промежуточной аттестации** | **Организация контроля и оценивания** |
|
| Дифференцированный зачет по ПП в форме защиты дневника отчета  | Защита отчета по производственной практике |
| Дифференцированный зачет по УП вформе наблюдения и экспертной оценки выполнения практических работ | Выполнение практического задания на зачете (приготовление изделия) |
| Дифференцированный зачет по МДК | Решение тестового задания (выполнение разноуровневых тестовых заданий) |
| Экзамен (квалификационный) | Выполнение практического задания на экзамене квалификационном ( приготовление изделия) |

## 1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия по учебной практике проводятся в учебной лаборатории № 313

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

Оборудование:

 Электрическая плита, жарочный шкаф, миксер, холодильное оборудование, электронные весы, производственные столы

Инвентарь:

Сито, кисточка, кондитерский мешок с насадками, кондитерские листы, емкости для замешивания теста, лопатки,

Сырье:

Мука, меланж, масло сливочное, сгущенное молоко, соль, пищевые красители

 Контрольно-оценочные мероприятия по МДК проводятся в кабинете спец.дисциплин № 312

Столы ученические, стулья ученические, доска, микрокалькуляторы

# 2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности на дифференцированном зачете по производственной практике

**Подготовка и защита отчета**

|  |
| --- |
| **ЗАДАНИЕ № 1** **ЗАДАНИЕ:****1**. Приложите к дневнику фотографии ассортимента хлебобулочных изделий приготовленных вами во время производственной практики ( можно выполнить видеосъемку)2. Соберите комплект технологических карт используемых на вашем предприятии при приготовлении хлебобулочных изделий3. Выполните презентацию на тему « Как я проходил производственную практику на ПОП»3. Составьте доклад, о прохождении производственной практики опираясь на план**Основные требования** к структуре и оформлению отчета: оформляется на бумажном или электронном носителе.Требования к презентации и защите отчета: публичный отчет с представлением выводов по практике. Максимальное время защиты задания: 10 мин |
| **Коды и наименования проверяемых компетенций**  | **Показатели оценки** | **Критерии оценки** |
| **ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб****ОК1**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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителям | аргументированность изложения собственного мнениядемонстрация интереса к будущей профессииположительная динамика результатов производственной деятельностикачество выполненных заданийадекватность самооценки ответственности за результат своей работыиспользование информационныхтехнологий в процессе защиты отчета по ППСоблюдение норм деловой культур | Продемонстрировал умение готовить хлебобулочные изделия и подкрепил фактами в процессе защитыхарактеризует виды работ в соответствии с производственной задачейпредставил план своего развития в специальностиИмеет положительные отзывы с места прохождения практикиПредложил рекомендации по совершенствованию планирования и организации рабочего процессаПредставил своевременную подготовку отчетаПреъявил доказательства изготовления изделий по дневнику практикииспользовал информационные технологии в процессе защиты отчета (фотоотчет или презентация или технологические карты)Демонстрирует готовность к общению в ходе защиты отчета |
| **Задание:**Составьте, оформите и представьте отчет по практике по плану отчета**Условия выполнения задания:**публичный отчет с представлением выводов по практике бумажном или электронном носителе, а также фотоотчет или презентация практических работ или технологических карт**Место выполнения задания** на производственной практике в цехах предприятия. **Время выполнения задания** – в период прохождения производственной практик**План доклада о прохождении производственной практики** **студента\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****( ФИО )**1. На каком предприятии проходил производственную практику, и в каком объеме (часов)
2. Характеристика предприятий (укажите род деятельности предприятия, должность руководителя практики от предприятия или вашего наставника)
3. Какие виды работ согласно плана практики вам приходилось выполнять? виды применяемого оборудования, конкретные виды работ):
4. Какие условия на предприятии по охране труда, техники безопасности, санитарии и быта. (проведение вводного инструктажа, инструктажа на рабочем месте, выдача спецодежды и средств защиты, и т.д)
5. Обеспеченность работой, материалами и инструментом.
6. Пошли бы вы работать на данное предприятие после окончания учебы? Если да, то кем?
7. Что бы, по Вашему мнению, нужно было сделать для улучшения производственной практики.
 |

## Пакет экзаменатора

|  |
| --- |
| **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА** |
| **Оцениваемые компетенции** | **Показатели оценки**  | **Критерии оценки** | **Условия выполнения заданий** |
| **Задание. Количество вариантов** (пакетов) заданий1Составить отчет по производственной практике**Время выполнения** задания 10мин |
| **ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб****ОК1**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 руководителемОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителям | аргументированность изложения собственного мнениядемонстрация интереса к будущей профессииположительная динамика результатов производственной деятельностикачество выполненных заданийадекватность самооценки ответственности за результат своей работыиспользование информационныхтехнологий в процессе защиты отчета по ППСоблюдение норм деловой культур | Продемонстрировал умение готовить хлебобулочные изделия и подкрепил фактами в процессе защитыхарактеризует виды работ в соответствии с производственной задачейпредставил план своего развития в специальностиИмеет положительные отзывы с места прохождения практикиПредложил рекомендации по совершенствованию планирования и организации рабочего процессаПредставил своевременную подготовку отчетаПреъявил доказательства изготовления изделий по дневнику практикииспользовал информационные технологии в процессе защиты отчета (фотоотчет или презентация или технологические карты)Демонстрирует готовность к общению в ходе защиты отчета | **Обязательно наличие:**заполненного дневника производственной практикизаполненной производственной характеристики составленного отчета по производственной практикефотоотчет или презентации практических работ или технологически карт |

**Рекомендации по проведению оценки:**1.**Ознакомьтесь с заданием**: Представьте отчет по производственной практике –на бумажном или электронном носителе, а также фотоотчет или презентации практических работ или технологических карт

 3. Критерии оценивания:0-критерий не выполнен, 1-критерий выполнен

4.Оценку проводить после сдачи работ всеми участниками экзамена. Необходимо дать обоснование оценки каждому участнику после ее выставления

фотоотчет или презентации практических работ или технологически карт, выполненных с использованием компьютерных технологий

**Лист оценки**

По образовательной программе «Повар, кондитер» ПМ 08. **«**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Форма аттестации: **Дифференцированный зачет ПП**

**Шкала оценки по критериям:**0 - показатель не проявлен;1 - показатель проявлен в полном объеме

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объект оценки | Критерииоценки  | максимальное количество баллов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб | Продемонстрировал умение готовить хлебобулочные изделия и подкрепил фактами в процессе защиты | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| характеризует виды работ в соответствии с производственной задачей | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | представил план своего развития в специальности | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Имеет положительные отзывы с места прохождения практики | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Предложил рекомендации по совершенствованию планирования и организации рабочего процесса | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Представил своевременную подготовку отчета | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Преъявил доказательства изготовления изделий по дневнику практики | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | использовал информационные технологии в процессе защиты отчета (фотоотчет или презентация или технологические карты) | **0-1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,  | Демонстрирует готовность к общению в ходе защиты отчета | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| всего баллов: 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| оценка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Шкала перевода баллов в оценку

|  |  |
| --- | --- |
| **Сумма баллов** | **Оценка по зачету** |
| 9- 8 | 5 |
| 7 - 6 | 4 |
| 5- 4 | 3 |
| Менее 4 баллов | 2 |

*Председатель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Члены комиссии:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

# 2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности на дифференцированном зачете по учебной практике

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта).

Задания включают практические задания по приготовлению и оформлению основных мучных кондитерских изделий и приготовление, и оформление печенья, пряников, коврижек

 (ДЗ по УП 08).

|  |
| --- |
| **ЗАДАНИЕ №** **количество вариантов 12****Типовое задание:**приготовить и оформить основное мучное кондитерское изделиеиз различных видов теста |
| **Коды и наименования проверяемых компетенций**  | **Показатели оценки** | **Критерии оценки** |
| **ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.****ПК 8.3** **Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки**ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работыОК 07. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | - соответствие технологии выполнения операций по приготовлению изделия требованиям ГОСТ и ТКсоответствие органолептическим показателямрациональность планирования организации деятельности по приготовлению основного мучного кондитерского изделияскорость и техничность выполнения работверность и точность расчетов рецептурысоблюдение технологической последовательности контроля качества готового изделиясоблюдение правил личной гигиенысоблюдение санитарных требований предъявляемых к рабочему местусоблюдение охраны труда и техники безопасности при выполнении практических работ | Соблюдает технологическую последовательность приготовления изделия в соответствии с технологической картой |
| внешний вид, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеВыход готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеВкус, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеЗапах, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеКонсистенция, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеОрганизовал собственную деятельность в соответствии с требованиями выполняемого задания.Выполнил задание в установленное времяправильно произвел расчет рецептурнесет ответственность за результат приготовленного изделияпровел самоконтроль качества выполненной работыПривел свой внешний вид в соответствии требованиям личной гигиеныОрганизовал рабочее место в соответствии требованиям СанПин;Соблюдает требования безопасных условий |
| **Условия выполнения задания**1. Место (время) выполнения задания: учебная лаборатория № 323 ГБОУ СПО СО «СТАЭТ» Байкаловского филиала 2 полугодие 3 курса (согласно, учебного плана)2. Максимальное время выполнения задания: 2 часа.3**. Вы можете воспользоваться**: оборудованием и инвентарем, имеющимся в лаборатории необходимого для выполнения задания, сборником рецептур и расходным материалом в соответствии с заданием и технологической картой.4. **Для составления технологической карты вы можете воспользоваться** сборником рецептур, учебником Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий Учебник для нач. проф. Образования; М; Издательский центр «Академия», 2008**Вариант задания № 1**Текст задания: составьте технологическую карту, приготовьте и оформите печенье «Квадратики» из сдобного пресного теста: выход 500 г.**Вариант задания №2**Текст задания: составьте технологическую карту, приготовьте и оформите печенье «Косички» из сдобного пресного теста выход: 500 г.**Вариант задания № 3**Текст задания: составьте технологическую карту, приготовьте и оформите «Рожок песочный с маком» из песочного теста: выход 10 шт..**Вариант задания № 4**Текст задания: составьте технологическую карту, приготовьте и оформите печенье творожноеиз песочного теста: выход 500 г.**Вариант задания № 5**Текст задания: составьте технологическую карту, приготовьте и оформите печенье с макомиз бисквитного теста выход 500 г.**Вариант задания № 6**Текст задания: составьте технологическую карту, приготовьте и оформите печенье « Ленинградское» из бисквитного теста выход 500 г.**Вариант задания № 7**Текст задания: составьте технологическую карту, приготовьте и оформите профитролиИз заварного теста: 10 шт.**Вариант задания № 8**Текст задания: составьте технологическую карту, приготовьте и оформите пирожки слоеный с фаршем из слоеного теста: выход 10 шт.**Вариант задания № 9**Текст задания: составьте технологическую карту, приготовьте и оформите ушки слоеные из слоеного теста выход 500 г.**Вариант задания № 10**Текст задания: составьте технологическую карту, приготовьте и оформите коржик молочный из пряничного теста: выход 10 шт.**Вариант задания № 11**Текст задания: составьте технологическую карту, приготовьте и оформите пряник овальный из пряничного теста: выход 10 шт. |

## Пакет экзаменатора

|  |
| --- |
| **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА** |
| **Оцениваемые компетенции** | **Показатели оценки**  | **Критерии оценки** | **Условия выполнения заданий** |
| **Задание:** приготовьте и оформите основное мучное кондитерское изделие из различных видов теста: (по заданным условиям).1. Составьте технологическую карту на заданное изделие
2. Выполните приготовление, оформление, подачу основного мучного кондитерского изделия.

**Количество вариантов** (пакетов) заданий 12**Время выполнения** задания 120/2 мин./час. |
| **ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.****ПК 8.3** **Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки**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 работыОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 07. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | - соответствие технологии выполнения операций по приготовлению изделия требованиям ГОСТ и ТКсоответствие органолептическим показателямрациональность планирования организации деятельности по приготовлению основного мучного кондитерского изделияскорость и техничность выполнения работсоблюдение технологической последовательности контроля качества готового изделияверность и точность расчетов рецептурысоблюдение правил личной гигиенысоблюдение санитарных требований предъявляемых к рабочему местусоблюдение охраны труда и техники безопасности при выполнении практических работ | Соблюдает технологическую последовательность приготовления изделия в соответствии с технологической картойвнешний вид, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеВыход готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеВкус, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеЗапах, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеКонсистенция, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической картеОрганизовал собственную деятельность в соответствии с требованиями выполняемого задания.Выполнил задание в установленное времнесет ответственность за результат приготовленного изделияпровел самоконтроль качества выполненной работправильно произвел расчет рецептурПривел свой внешний вид в соответствии требованиям личной гигиеныОрганизовал рабочее место в соответствии требованиям СанПин;*Соблюдает требования безопасных условий труда в соответствии инструкциям ОТ и ТБ* | Требования охраны труда: обязательно наличие спецодежды и проведение инструктажа по технике безопасности инструктором или мастером производственного обучения, фиксирование даты и времени инструктажа в журнале производственного обучения*.*Оборудование: Электрическая плита, жарочный шкаф, холодильное оборудование, весы электронные, миксерСырье: соответствующее данному изделиюЛитература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.) учебник Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий Учебник для нач. проф. Образования; М; Издательский центр «Академия», 2008 |

**Рекомендации** по проведению оценки**:**

1. Ознакомьтесь с заданиями и их вариантами, перечнем оцениваемых компетенций и показателями оценки, а также информацией в оценочной ведомости. Оценка по каждому критерию двухбалльная: 0-критерий не выполнен, 1-критерий выполнен.

2. Оценку проводить после сдачи работ всеми участниками экзамена. Необходимо дать обоснование оценки каждому участнику после ее выставления.

**Лист оценки**

По образовательной программе «Повар, кондитер» УП ПМ 08. **«**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Форма аттестации: **Дифференцированный зачет**

**Шкала оценки по критериям:**0 - показатель не проявлен;1 - показатель проявлен в полном объеме

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объект оценки | Критерииоценки  | максимальное количество баллов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки*соблюдение технологического процесса приготовления и формование полуфабрикатов* | Соблюдает технологическую последовательность приготовления изделия в соответствии с технологической картой | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Соответствие изделия требованиям Госта:** |
|  внешний вид, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической карте | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической карте | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Органолептические показатели изделия** |
| Вкус, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической карте | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Запах, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической карте | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Консистенция, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической карте | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Организовал собственную деятельность в соответствии с требованиями выполняемого задания. | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выполнил задание в установленное время | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | несет ответственность за результат приготовленного изделия | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| провел самоконтроль качества выполненной работы | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | правильно произвел расчет рецептур | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 07. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | Привел свой внешний вид в соответствии требованиям личной гигиены | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Организовал рабочее место в соответствии требованиям СанПин; | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Соблюдает требования безопасных условий труда в соответствии инструкциям ОТ и ТБ* | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| всего баллов: 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| оценка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Шкала перевода баллов в оценку

|  |  |
| --- | --- |
| **Сумма баллов** | **Оценка по зачету** |
| 14-12 | 5 |
| 11-9 | 4 |
| 8-6 | 3 |
| Менее 5 баллов | 2 |

# 2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности на квалификационном экзамене по учебной практике

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта).

Задания включают практические задания по приготовлению и оформлению торта ( классического, фруктового или легкого)

 (КЭ по УП 08).

|  |
| --- |
| **ЗАДАНИЕ № Кn[[1]](#footnote-1)****количество вариантов 20****Типовое задание:**Приготовить и оформить торт (классический, фруктовый или легкий обезжиренный) |
| **Коды и наименования проверяемых компетенций**  | **Показатели оценки** | **Критерии оценки** |
| **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 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 работыОК 07. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояниеизделий; | - соответствие технологии выполнения операций по приготовлению изделия требованиям ГОСТ и ТКсоответствие органолептическим показателямРациональность планирования организации деятельности по приготовлению основного мучного кондитерского изделияадекватность оценки ответственности за результат своей работысоблюдение технологической последовательности контроля качества готового изделияадекватный выбор способа устранения дефектов в соответствии с требованиями качества и технологической картысоблюдение правил личной гигиенысоблюдение санитарных требований предъявляемых к рабочему местусоблюдение охраны труда и техники безопасности при выполнении практических работ |  |
|  |
| **Условия выполнения задания**1. Место (время) выполнения задания: учебная лаборатория № 323 ГБОУ СПО СО «СТАЭТ» Байкаловского филиала 2 полугодие 3 курса (согласно, учебного плана)2. Максимальное время выполнения задания: 2 часа.3**. Вы можете воспользоваться**: оборудованием и инвентарем, имеющимся в лаборатории необходимого для выполнения задания, сборником рецептур и расходным материалом в соответствии с заданием и технологической картой.4. **Для составления технологической карты вы можете воспользоваться** сборником рецептур, учебником Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий Учебник для нач. проф. Образования; М; Издательский центр «Академия», 2008**Вариант задания № 1**Текст задания: Выполните технологический процесс приготовления торта «Пешт» выходом 1 кг 1. Приготовьте песочный полуфабрикат.
2. Приготовьте крем белковый заварной.
3. Произведите оформление торта в соответствии с технологической картой

**Вариант задания №2**Текст задания:Выполните технологический процесс приготовления торта «Рубин» выходом 1 кг. Приготовьте бисквитный полуфабрикат Приготовьте крем шарлот..Произвести оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания №3**Текст задания:Выполните технологический процесс приготовления торта «Бисквитно - фруктовый»Приготовьте бисквитный полуфабрикат Приготовьте фруктовую начинку и желе.Произведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 4**Текст задания:Выполните технологический процесс приготовления торта «Бисквитно - кремовый» Приготовьте бисквитный полуфабрикат.Приготовьте крем сливочный и крем сливочный шоколадныйПроизведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 5**Текст задания: Выполните технологический процесс приготовления торта «Песочно - ореховый» Приготовьте песочный и ореховый полуфабрикаты.Произведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 6**Текст задания:Выполните технологический процесс приготовления торта «Песочно - фруктовый» Приготовьте песочный полуфабрикат.Приготовьте желеПроизведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 7**Текст задания:Выполните технологический процесс приготовления торта «Слоеный с кремом» Приготовьте слоеный полуфабрикат.Приготовьте крем сливочный полуфабрикаты.Произведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 8**Текст задания:Выполните технологический процесс приготовления торта «Сказка»Приготовьте бисквитный полуфабрикатПриготовьте крем Шарлот шоколадныйПроизведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 9**Текст задания:Выполните технологический процесс приготовления торта «К чаю» Приготовьте бисквитный полуфабрикат.Приготовьте крем сливочный с какао Произведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 10**Текст заданияВыполните технологический процесс приготовления торта «Кофейный» Приготовьте бисквитный полуфабрикат.Приготовьтекрем сливочный и крем сливочный кофейныйПроизведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 11**Текст задания: Выполните технологический процесс приготовления торта «Лимонный» Приготовьте бисквитный полуфабрикат.Приготовьте крем «Шарлотт лимонный» и крем « Шарлот шоколадный».Произведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 12**Текст задания:Выполните технологический процесс приготовления торта «Бисквитный Приготовьте бисквитный полуфабрикат.Приготовьте заварной белковый кремПроизведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 13**Текст задания:Выполните технологический процесс приготовления торта «Московская слойка» Приготовьте слоеный полуфабрикат.Приготовьте фруктовую начинку.Произведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 14**Текст задания:Выполните технологическую карту на торт«Песочно - кремовый» Приготовьте песочный полуфабрикат.Приготовьте крем сливочныйПроизведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 15**Текст задания:Выполните технологический процесс приготовления торта «Добрынинский» Приготовьте песочный полуфабрикатПриготовьте крем белковый заварнойПроизведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 16**Текст заданияВыполните технологический процесс приготовления торта«Янтарный» Приготовьте бисквитный полуфабрикат..Произведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 17**Текст задания:Выполните технологический процесс приготовления торта «Пешт» выходом 1 кг Приготовьте песочный полуфабрикат.Приготовьте крем белковый заварной.Произведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 18**Текст задания:Выполните технологический процесс приготовленияторта «Песочно - кремовый» Приготовьте песочный полуфабрикат.Приготовьте крем сливочныйПроизведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 19**Текст задания:Выполните технологический процесс приготовления торта «Песочно - фруктовый» Приготовьте песочный полуфабрикат.Приготовьте желеПроизведите оформление торта в соответствии с технологической картой**Вариант задания № 20**Текст задания:Выполните технологический процесс приготовления торта «Песочно - ореховый» Приготовьте песочный и ореховый полуфабрикаты.Произведите оформление торта в соответствии с технологической картой |

## Пакет экзаменатора

|  |
| --- |
| **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА** |
| **Оцениваемые компетенции** | **Показатели оценки**  | **Критерии оценки** | **Условия выполнения заданий** |
| **Задание:** приготовьте и оформите Приготовить и оформить торт (классический, фруктовый или легкий обезжиренный) (по заданным условиям).1.Составьте технологическую карту на заданное изделие2.Приготовьте тестовый полуфабрикат.3.Приготовьте отделочные полуфабрикаты.4.Произведите оформление торта в соответствии с технологической картой.**Количество вариантов** (пакетов) заданий 20**Время выполнения** задания 120/2 мин./час. |
| **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 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 работыОК 07. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояниеизделий | - соответствие технологии выполнения операций по приготовлению изделия требованиям ГОСТ и ТКсоответствие органолептическим показателямРациональность планирования организации деятельности по приготовлению основного мучного кондитерского изделияадекватность оценки ответственности за результат своей работысоблюдение технологической последовательности контроля качества готового изделияадекватный выбор способа устранения дефектов в соответствии с требованиями качества и технологической картысоблюдение правил личной гигиенысоблюдение санитарных требований предъявляемых к рабочему местусоблюдение охраны труда и техники безопасности при выполнении практических работ | Не нарушена последовательность операций приготовления изделияИзделие соответствует по форме, размерам и массе требованиям ГостаВкус, запах, консистенция соответствуют требованиям к качеству изделий-адекватно выбраны этапы технологического процессавыполнено задание в установленное времяпроведен самоконтроль качества выполненной работыобеспечена возможность устранения дефектов изделиядано аргументированное обоснование выбранного способа устранения дефекта-внешний вид соответствует требованиям личной гигиенырабочее место соответствует требованиям СанПинтребования безопасных условий труда соответствуют инструкциям ОТ и ТБ | Требования охраны труда: обязательно наличие спецодежды и проведение инструктажа по технике безопасности инструктором или мастером производственного обучения, фиксирование даты и времени инструктажа в журнале производственного обучения*.*Оборудование: Электрическая плита, жарочный шкаф, холодильное оборудование, весы электронные, миксерСырье: соответствующее данному изделиюЛитература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.) учебник Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий Учебник для нач. проф. Образования; М; Издательский центр «Академия», 2008 |
|  |  |  |  |

**Рекомендации** по проведению оценки**:**

1. Ознакомьтесь с заданиями и их вариантами, перечнем оцениваемых компетенций и показателями оценки, а также информацией в оценочной ведомости. Оценка по каждому критерию двухбалльная: 0-критерий не выполнен, 1-критерий выполнен.

2. Оценку проводить после сдачи работ всеми участниками экзамена. Необходимо дать обоснование оценки каждому участнику после ее выставления.

**Лист оценки**

По образовательной программе «Повар, кондитер» УП ПМ 08. **«**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Форма аттестации: **Квалификационныйэкзамен**

**Шкала оценки по критериям:**0 - показатель не проявлен;1 - показатель проявлен в полном объеме

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объект оценки | Критерииоценки  | максимальное количество баллов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожныеПК 8.6.Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные | Соблюдает технологическую последовательность приготовления изделия в соответствии с технологической картой | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Соответствие изделия требованиям Госта:** |
| внешний вид, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической карте | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  Выход готового изделиясоответствует показателям, указанным в технологической карте | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Органолептические показатели изделия** |
|  Вкус, готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической карте | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Запах готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической карте | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Консистенция готового изделия соответствует показателям, указанным в технологической карте | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Организовал собственную деятельность в соответствии с требованиями выполняемого задания. | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выполнил задание в установленное время | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | несет ответственность за результат приготовленного изделия | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| провел самоконтроль качества выполненной работы | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 07. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | Привел свой внешний вид в соответствии требованиям личной гигиены | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Организовал рабочее место в соответствии требованиям СанПин; | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Соблюдает требования безопасных условий труда в соответствии инструкциям ОТ и ТБ* | 0-1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| всего баллов: 13 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| оценка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Шкала перевода баллов в оценку

|  |  |
| --- | --- |
| **Сумма баллов** | **Оценка по зачету** |
| 13-12 | 5 |
| 11-10 | 4 |
| 9-8 | 3 |
| Менее 8 баллов | 2 |

1. [↑](#footnote-ref-1)