Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

Контрольно-измерительные материалы
ПМ.05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»
профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2150C046E71AC3A606E8ACA64E5913D5
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 12.09.2023 до 05.12.2024

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов 3

1.1. Область применения

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе 3

1.2.1. Общие положения об организации оценки
1.2.2. Промежуточная аттестация
1.2.3. Итоговая аттестация

1.3. Инструменты оценки теоретического материала 5

1.4. Инструменты оценки практического этапа оценки результатов освоения программы 7

2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации 11

2.1. *Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации 11*

2.2. *Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации 19*

1. ***ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ) МАТЕРИАЛОВ)***

1.1. Область применения

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер».

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1. Общие положения об организации оценки

КИМ предназначены для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

К демонстрационному экзамену по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» : и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен демонстрационный. Экзамен включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1.2.2. Промежуточная аттестация

Шифр	*Наименование элемента программы*	*Вид промежуточной аттестации*	*Форма проведения*
МДК. 05.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен	Дифференцированный зачет
МДК. 05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	Экзамен	Дифференцированный зачет

	кондитерских изделий		
УП. 05.	Учебная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ПП.05	Производственная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрационный экзамен	Практическое задание на рабочем месте повара

1.2.3. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам WorldSkills.

Тематика выпускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей.

Форма ГИА:

Выполнение выпускной практической квалификационной работы и защита письменной экзаменационной работы.

В случае участия обучающихся в демонстрационном экзамене по стандартам Worldskills (далее – ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело» и выполнение выпускной практической квалификационной работы может быть заменено на сдачу демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills.

Выполнение практической части – составляется меню обеда для каждого обучающегося из утвержденного ассортимента блюд. Выпускники демонстрируют практические компетенции приготовления и оформления блюд по меню в учебной лаборатории в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии. Каждое блюдо оценивается отдельно, а затем выставляется общая оценка за работу.

Защита письменной экзаменационной работы – выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию проверенную письменную экзаменационную работу с отзывом руководителя ВКР и электронную презентацию выпускной квалификационной работы, наряд на выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Демонстрационный экзамен может проводиться в форме демонстрации освоенных профессиональных компетенций и включать выполнение практического задания на рабочем месте повара. Демонстрационный экзамен может проводиться в два этапа: 1 этап – тестирование (в письменной форме или компьютерное) для оценки уровня знаний, положительный результат выполнения 1 этапа является допуском ко второму этапу – выполнению практического задания на рабочем месте. Проведение двух этапов может осуществляться в два дня по графику.

Для проведения второго этапа для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ). Председатель экзаменационной комиссии – работодатель. При проведении демонстрационного экзамена по ПМ по стандартам WSR оценку компетенций проводят экспертами WSR, задания разрабатываются экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

1.3. Инструменты оценки для теоретического материала

Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***	***Тип заданий***	***Проверяемые результаты обучения***
Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Организация работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Прочные знания основ изучаемой дисциплины; глубина и полнота раскрытия темы; владение профессиональной терминологией; аргументированный, логичный, последовательный ответ – «отлично», одна, две неточности в ответе – «хорошо», ответ недостаточно раскрыт и аргументирован, несколько ошибок в ответе –«удовлетворительно» Для тестирования: 60% - «3» удовлетворительно 70- 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично	*Для оценки письменного/устного опроса* *тестирование* (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулировка правильного ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательности действий, выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)	Перечень вопросов к экзамену или дифференцированному зачету Ситуационные задачи Тест (компьютерный или на бумажной основе)	*ПК 5.1* *ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 10* *ПК 5.1.-5.2* *ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 10*
Последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной	Правильный выбор оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для осуществления процессов Правильное выполнение требований к оформлению документов Соответствие требованиям нормативных документов Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и приготовления, инструкциям,	*- экспертная оценка* *демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики- защита отчетов по практическим/*	Практическая/ лабораторная работа	*ПК 5.1.-5.5* *ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 10*

посуды. Правила утилизации отходов. Способы и правила порционирования (комплектирования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, методы приготовления, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к условиям и срокам хранения готовой кондитерской продукции.	регламентам Точность, правильность расчетов при решении практических задач Правильное применение профессиональной терминологии **Оценка «5»** ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. **Оценка «3»** ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием. **Оценка «2»** ставится, если Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной	*лабораторным занятиям;*		*ПК 5.1.-5.5* *ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 10*

	целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.			

1.4. Инструменты для оценки практического этапа

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции	***Критерии оценки***	***Методы оценки***	***Место проведение оценки***	***Проверяемые результаты обучения***
Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара для: -приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, десертов и напитков ***Умения:*** Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и	**Оценка «5»** ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. **Оценка «3»** ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или	Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с видом профессиональной деятельности	Учебный кулинарный цех Учебный кулинарный цех	*ПК 5.1.* *ПК 5.1*

регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов, готовой продукции. ***Действия:*** Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов ***Умения:*** Оценивать наличие, подбирать в	оборудованием. **Оценка «2»** ставится, если Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. **С учетом требований WSR по компетенциям Кондитерское дело:** **Организация работы:** Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) **(ПК 5.1).** Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). **(ПК 5.1).** Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. **Приготовление:** Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой Рациональный расход		Учебный кулинарный цех	*ПК 5.2 -ПК 5.5*

соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента: Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). **Умения:** Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально	продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления **Презентация (визуальная оценка и дегустация):** Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки)		Учебная лаборатория	*ПК 5.2 -ПК 5.5*

использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, оформления и подачи. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и подачи. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода. Определять степень готовности, доводить до вкуса и определенной консистенции. Оценивать качество готовой продукции органолептическим способом. Корректировать вкус, цвет, консистенцию (текстуру). Соблюдать выход готовой кулинарной продукции в соответствии с заданием.	Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/ композиция) Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию			*ПК 5.2 -ПК 5.5*

2. ***ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ***

2.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной аттестации

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГОАССОРТИМЕНТА

Задания №	
Проверяемые знания, умения	***Критерии оценки***
Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	***Тестирование:*** Критерии оценки 60% - «3» удовлетворительно 70- 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично
Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.	**Практическая /лабораторная работа:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Оценка «5»** ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если

Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. **Оценка «3»** ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием. **Оценка «2»** ставится, если Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

Тестовые задания для оценки освоения МДК.05.01 и МДК 05.02.

Вариант №1

1.Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:

а) сильной

б) слабой

в) средней

2.Какого способа приготовления дрожжевого теста нету:

а) опарного

б) безопарного

в) лабораторного

3.Что такое сдоба:

а) жир, мука, сахар, соль

б) жир и сахар

в) сахар и соль

4. Что такое опара:

а) жидкое тесто

б) тесто со слабой клейковиной

в) приправа

5.С чем растирают дрожжи:

а) с водой

б) с сахаром

в) с мукой

6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:

а) рассыпаться

б) затянутым

в) не получится

7. Песочное тесто выпекают при температуре:

а) 220 – 240

б) 240 – 250

в) 260 – 280

8. Основа песочного теста:

а) масло с мукой

б) масло с сахаром

в) масло с меланжем

9. Для песочного печенья пласт смазывают:

а) сладкой водой

б) маслом

в) яйцом

10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:

а) рассыпчатости

б) затянутости

в) качеству

11.Какую структуру имеет бисквитный п/ф:

а) пышную

б) твердую

в) затянутую

12.Что готовят из бисквитного теста:

а) пирожки

б) торты

в) профитроли

13.Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:

а) ржаной

б) крахмалом

в) меланжем

14.Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:

а) с сильной

б) со слабой

в) со средней

15.Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:

а) диетические

б) столовые

в) меланж

16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:

а) присыпки изделия

б) подпыла

в) приготовления масла

17.При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:

а) присыпки изделия

б) подпыла

в) приготовления масла

18.Температура выпечки слоеного теста:

а) 180 б) 200 в) 250

19.Чем больше изделие, тем температура выпечки:

а) ниже б) выше в) не имеет значения

20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:

а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту

21.С какой клейковиной используют муку для заварного теста:

а) с низкой б) с высокой в) со средней

22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:

а) густым б) жидким в) так и должно быть

23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:

а) 90 б) 50 в) 60

24. Заваривают тесто:

а) деревянной лопаткой

б) только железной

в) в машине

25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:

а) муки и соли

б) маргарина

в) паров воды

Вариант № 2

1.Температура жидкости для приготовления опары:

а) 50 – 60

б) 30 – 40

в) 20 – 30

2.Если переложить сахар, то изделие будет:

а) сырое

б) гореть

в) ничего страшного

3.Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:

а) ниже

б) выше

в) одинакова для всех

4.Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:

а) дольше

б) короче

в) одинакова для всех

5.За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:

а) 1 час

б) 10 минут

в) 30 минут

6. Для разрыхления используют:

а) ванилин

б) аммиак

в) амоний

7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:

а) проверить готовность

б) не вздувалось

в) хорошо поднималось

8.При приготовлении теста температура в помещении:

а) 30

б) 20

в) 10

9. После остывания изделия посыпают:

а) мукою

б) сахарной пудрой

в) ванилином

10.Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:

а) со слабой

б) с сильной

в) со средней

11. Если бисквитный п/ф крошится, то:

а) мало яиц

б) слабая клейковина муки

в) много яиц

12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:

а) белок б) сода

в) аммоний

13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:

а) с подогревом и холодный

б) горячий и холодный

в) с подогревом и горячий

14.При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:

а) 180 – 210

б) 200 – 220

в) 250 – 280

15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:

а) 30 мин

б) 2 часа

в) 8 часов

16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:

а) высокое

б) низкое

в) среднее

17.Готовое изделие должно быть:

а) светло-коричневого цвета

б) темно-коричневого

в) желтого

18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:

а) оно не было толстым

б) оно не вздувалось

в) оно было с дырками

19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:

а) исчезла влага

б) масло было пластичней

в) лучше размягчилось

20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:

а) 277 б) 265 в) 256

21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:

а) 100 – 120 б) 180 – 200 в) 200 – 220

22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:

а) обильно жиром

б) посыпают мукой

в) водой

23. Заварное тесто должно быть:

а) густым

б) вязким

в) жидким

24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:

а) будет расплываться

б) будет трескаться

в) осядет

25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:

а) яйца

б) соду

в) масло

Ключ ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	б	1	б
2	в	2	б
3	б	3	а
4	а	4	а
5	б	5	в
6	а	6	в

7	б	7	б
8	б	8	б
9	в	9	б
10	б	10	а
11	а	11	б
12	б	12	а
13	б	13	а
14	в	14	б
15	а	15	в
16	б	16	а
17	в	17	а
18	в	18	б
19	а	19	а
20	в	20	в
21	б	21	б
22	б	22	0
23	в	23	б
24	а	24	б
25	в	25	а

Критерии оценок тестовой работы –

20-19 – отметка «Отлично»

18-15 – отметка «Хорошо»

14-10 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

ПО МДК.05.01 И МДК 05.02.

1. Показатели, влияющие на качество муки.
2. Подготовка сырья для дрожжевого теста.
3. Приготовление бисквитных тортов «Сказка» и «Корзина с клубникой»
4. Приготовление песочных тортов «Ландыш» и «Листопад».
5. Хранение и транспортирование пирожных и тортов.
6. Роль ароматических и красящих веществ в кондитерском производстве.

7. Приёмы испытаний сырья и готовых изделий.
8. Применение орехов и мака в кондитерском производстве.
9. Процессы, происходящие при выпечке изделий из дрожжевого теста.
10. Понятие об упёке и припёке. Влияние припёка на выход готовых изделий.
11. Приготовление фаршей и начинок.
12. Правила варки варенья, повидла, джема.
13. Приготовление цукатов. Применение цедры и цукатов в производстве.
14. Приготовление вафельного теста и изделий из него.
15. Кремы. Классификация , санитарные требования при приготовлении.
16. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом.
17. Варка сиропов. Пробы сахарного сиропа.
18. Сдобное пресное тесто и изделия из него.
19. Виды отделочных полуфабрикатов и их применение.
20. Миндальное тесто. Требования к качеству изделий из миндального теста.
21. Способы приготовления пряничного теста.
22. Санитарные правила при производстве кондитерских кремовых изделий.
23. Приготовление помады основной, шоколадной, молочной.
24. Желирующие вещества, подготовка их к производству. Применение желе в кондитерском производстве.
25. Дрожжевое слоёное тесто. Способ разрыхления, процесс приготовления, ассортимент изделий.
26. Приготовление крема «Шарлотт» и «Гляссе».
27. Виды теста. Процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста.
28. Способы разрыхления теста.
29. Приготовление дрожжевого теста опарным способом.
30. Особенность приготовления пресного слоёного теста. Ассортимент изделий из него.
31. Приготовление заварных пирожных. Требования к качеству .
32. Приготовление булочек и ватрушек. Ассортимент.
33. Организация рабочих мест в кондитерском цехе предприятия (оборудование, инвентарь, посуда).
34. Приготовление песочного печенья. Ассортимент, требования к качеству.
35. Пироги и кулебяки. Технология приготовления, ассортимент.
36. Куличи, кексы, ромовые бабы. Особенность приготовления и оформления.
37. Способы приготовления бисквита. Приготовление бисквита основного.
38. Приготовление слоёных пирожных. Ассортимент, требования к качеству.
39. Приготовление заварного теста. Ассортимент изделий из него.

40. Способы приготовления воздушно-орехового полуфабриката. Для приготовления каких кондитерских изделий его используют?
41. Ассортимент изделий из пряничного теста. Приготовление коржиков молочных.
42. Приготовление бисквитных пирожных. Ассортимент, требования к качеству.
43. Приготовление крошковых пирожных.
44. Приготовление песочных нарезных пирожных. Ассортимент, требования к качеству.
45. Классификация теста.
46. Торт слоеный с кремом (Наполеон). Технология приготовления. Требования к качеству.
47. Классификация тортов, их характеристика.
48. Приготовление торта «Прага».
49. Приготовление белкового крема. Требования к качеству сырья.
50. Приготовление песочных пирожных «Корзиночка». Ассортимент

2.2 Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной аттестации

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля.

2.2.1 ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ по ПМ (профессии/специальности)

Типовое задание для ПМ. 05: Приготовить мучное кондитерское изделие в количестве_____ штук. Выход одной штуки_____. «Черный ящик» – вид кондитерского изделия и т.д. обязательные продукты. Набор продуктов с общего стола известен заранее.

Содержание «черного ящика» (вид кондитерского изделия) узнают непосредственно перед экзаменом, остальной набор продуктов известен заранее.

Обучающийся:
- готовит кондитерское изделие по собственному рецепту или использует традиционные, авторские, региональные рецепты.
- оформляет кондитерское изделие.
- презентует с соблюдением санитарии, температуры подачи, времени приготовления
- отвечает на вопросы, объясняя свой выбор, подходы к приготовлению, способы действий.

Предмет оценки	*Критерии оценки*
ПК 5.1 – ПК 5.5	С учетом требований WSR по компетенции Кондитерское дело: Организация работы: Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в

	соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП). Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение санитарно- гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. **Приготовление:** Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления . **Презентация (визуальная оценка и дегустация):** Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки) Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/ композиция) Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию

Условия выполнения задания
1. Место (время) выполнения задания Учебный кондитерский цех
2. Максимальное время выполнения задания: 3 час.
3. Вы можете воспользоваться: технологическим оборудованием, посудой, инвентарем, инструментами, столовой посудой для отпуска, одноразовыми перчатками. Возможно использование дополнительного оборудования, инструментов, при условии предварительного согласования

4. Санитарная форма у каждого обучающегося своя.

Практическое задание № 1
Приготовить Торт бисквитно – кремовый «Сказка» в количестве 1 шт. Выход 1000 г.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории.

Время выполнения задания 3 часа

Место выполнения задания: Учебный кондитерский цех
Оборудование:
Весоизмерительное оборудование:
весы настольные электронные

Холодильное оборудование:
шкаф холодильный
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:
овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,
Механическое оборудование:
тестомес, взбивальная машина, миксер.
Тепловое оборудование:
шкаф для расстойки теста. жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница ,микроволновая печь;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.

мерный инвентарь, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.
скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана,
вырубки (выемки) для печенья, пряников ,кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов,
трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «СКАЗКА»

Материально-техническое оснащение:
механическое оборудование: машина для просеивания муки, машина взбивальная;
холодильное оборудование: шкаф холодильный;
инвентарь и инструменты: котлы, миски, кондитерские мешки, ножи, ложки.

Технологический пооперационный процесс

Полуфабрикаты, г: бисквит — 3 600, сироп для промочки — 2 000, крем «Шарлотт» — 2000, крем шоколадный «Шарлотт» — 2 000, крошка бисквитная жареная с какао-порошком — 100, фрукты *или* цукаты — 300. Выход — 10 кг.

Торт «Сказка» приготовляют двумя способами.

Способ 1. Для приготовления бисквитного полуфабриката используют полуцилиндрические формы.

Операция № 1 Склеивание трех пластов, обсыпка боковых сторон. Три пласта бисквитного полуфабриката пропитывают сиропом и склеивают шоколадным кремом.

На середину третьего пласта кладут шоколадный крем, равномерно распределяют его по поверхности большим ножом. Поверхность грунтуют ножом столового типа и обсыпают бисквитной жареной крошкой. Торт укладывают в коробку, застланную пергаментной бумагой.

О п е р а ц и я № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой ложкой из нержавеющей стали наполняют шоколадным кремом. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых линий. Кондитерский мешок с насадкой «ромашка» или «хризантема» наполняют кремом белого, розового или желтого цвета. Однократным нажатием пальцев руки на кондитерский мешок выдавливают крем на поверхность торта.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» выкладывают ложкой и из нержавеющей стали крем зеленого цвета и отсаживают листик.

Из пергаментной бумаги делают корнетик диаметром 1 мм, наполняют его шоколадным кремом с помощью ложки из нержавеющей стали. В центр цветка выдавливают шоколадный крем.

Посыпают торт цукатами.

Требования к качеству. Торт «Сказка» полуцилиндрической формы должен иметь четкий рисунок с узором законченного характера, красивое сочетание цветовой гаммы на поверхности, боковые стороны обсыпаны бисквитной жареной крошкой, слои бисквитного полуфабриката соединены кремом, поверхность покрыта кремом и украшена цукатами.

Условия и сроки хранения. Хранить торт «Сказка» следует при температуре 2...6°С в холодильной камере в течение 36 ч.

Способ 2. Бисквит для торта выпекают так же, как для рулета.

Операция №1. Склеивание пласта, формование рулета.

Бисквитный полуфабрикат кладут на пергаментный лист и кисточкой или лейкой промачивают его сиропом.

Шоколадный крем, выложенный на середину пласта ложкой из нержавеющей стали, равномерно распределяют по поверхности тупой стороной большого ножа.

Сворачивают пласт в виде рулета. Ножом столового типа обмазывают кремом поверхность и боковые стороны рулета. Боковую поверхность рулета обсыпают бисквитной жареной крошкой. Укладывают в коробку, застланную пергаментом.

Операция № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой наполняют шоколадным кремом ложкой из нержавеющей стали. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых линий. Кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 1.5...2 мм наполняют кремом шоколадного цвета и отсаживают из него полоски в виде «почернений» на коре дерева.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» ложкой из нержавеющей стали помещают крем зеленого цвета и отсаживают листики. В конце оформления посыпают торт цукатами.

Требования к качеству. Форма торта «Сказка», приготовленного по способу 2, должна быть продолговатой (в виде полена), поверхность отделана кремом, фруктами или цукатами, боковые поверхности — бисквитной крошкой.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Сказка» в холодильной камере при температуре 2...6"С в течение 36 ч.

2.2.2.ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ

Критерии оценки выполнения практического задания

Критерий оценки	*Отметка о выполнении*
Организация работы: **Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:** – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам – **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:** – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами,	

кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте ив холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: – гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
*Общее количество выполненных критериев*_____ *Оценка выполнения задания*_____	

Разработчики:

ГАПОУ СО «ТЛК им. Н. И. Кузнецова» Преподаватель ВКК, Яковенко С.А.

Эксперты от работодателя:

Председатель правления ПО «Талицкое» О.Ю.Пономарева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Форма аттестации: **Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю**

Образовательная программа: _____

(профессия)

Дата

Шкала оценки: 0- признак не проявляется 1- признак проявляется частично 2- признак проявляется в полной мере

Перевод в 5-балльную систему оценки: «34-36» – «5»; «24-33» – «4»; «18-23» - «3».

Освоенные компетенции	**Показатели оценки результата**	Фамилия Имя Отчество студента											
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.												
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.												
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно правовой документацию по профессии Применение современной научной профессиональной терминологии												
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности.												
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте												
ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной	Применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач. Использование современного												

деятельности.	программного обеспечения.												
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.												
ПК 5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Подготовка, уборка рабочего места повара для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.												
	Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП												
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов												
	Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)												
	Профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем												
	Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.												
	Соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры												
	Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов												
	Соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры												
	Гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре												
Количество баллов													
Оценка													
ВПД освоен / не освоен													

Председатель экзамена (квалификационного) _____/_____/
Члены экзамена (квалификационного) _____/_____/
_____/_____/