|  |
| --- |
| **Учреждение-профессиональная образовательная организация** |
| **«Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза Российской Федерации»** |

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Н. Холтобина

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

**Комплект контрольно-оценочных средств**

**по профессиональному модулю (ПМ. 04)**

**«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, кондитерских изделий»**

**по специальности**

**19.02.10 “Технология продукции общественного питания»**

Рассмотрено и одобрено

на заседании цикловой комиссией

гостиничного сервиса и технологии

продукции общественного питания

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель ЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В.Платонова

Ульяновск, 2018г.

РЕКОМЕНДОВАНА УТВЕРЖДАЮ

цикловой комиссией гостиничного сервиса и Зам. Директора по УР

технологии продукции общественного питания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Холтобина О.Н.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Председатель ЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Платонова Л.В.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Согласовано

Методист \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

**Разработчики:**

А. Э Сибатова, преподаватель профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, кондитерских изделий»

**Рецензенты:**

О.Н. Холтобина, заместитель директора по учебной работе УПОО «Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза Российской Федерации»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, методист УПОО «Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза Российской Федерации»

Разработчики

УПОО «Ульяновский техникум экономики и права Центросоюза Российской Федерации» **преподаватель Сибатова А.Э.**

Эксперты от работодателя:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

**Содержание**

-Паспорт комплекта контрольно – оценочных средств профессионального модуля

-Область применения комплекта контрольно – оценочных средств

-Результаты освоения профессионального модуля

-Требования к результатам освоения модуля

-Формы контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

-Контроль и оценка освоения профессиональных компетенций

-Контроль и оценка освоения общих компетенций

-Формы аттестации (промежуточной и итоговой) по профессиональному модулю

-Оценка освоения междисциплинарного (ых) курса (ов)

-Цель оценки освоения междисциплинарного (ых) курса (ов)

-Контроль и оценка освоения умений и усвоения знаний в рамках междисциплинарного (ых) курса (ов)

-Оценка результатов практики по виду профессиональной деятельности

-Цель оценки результатов производственной практики

-Оценка по производственной практике

-Итоговая оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

-Формы и методы оценки результатов освоения профессионального модуля

-Комплект заданий для экзамена (квалификационного)

-Защита курсового проекта (работы)

-Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций

-Основные требования

Приложения 1. Задания для оценки освоения МДК

Приложения 2. Задания для экзамена (квалификационного)

**Содержание**

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

* 1. Иметь практический опыт – уметь – знать

1.2 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

1.3. Профессиональные и общие компетенции, проверяемые на экзамене (квалификационном).

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

3.Оценка освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля.

* 1. Типовые задания для оценки освоения МДК 04.01.

4. Требования к дифференцированному зачету по результатам учебной/ производственной практики

* 1. Форма аттестационного листа

5. Структура контрольно-оценочных средств для экзамена (квалификационного)

* 1. КОС для проверки овладения студентами
  2. Комплект заданий для экзамена (квалификационного)

**1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

**Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен.

Для подтверждения готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

**1.1 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке**

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

**Таблица 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| **ПК 4.1** | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| **ПК 4.2** | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| **ПК 4.3** | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| **ПК 4.4** | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| **ОК 1** | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| **ОК 2** | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| **ОК 3** | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| **ОК 4** | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| **ОК 5** | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| **ОК 6** | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| **ОК 7** | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| **ОК 8** | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| **ОК 9** | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**1.2. Профессиональные и общие компетенции, проверяемые на экзамене (квалификационном).**

В процессе проведения квалификационного экзамена проверяется овладение студентами ПК 4.1, ПК 4.2,ПК 4.3, ПК 4.4 и ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 7, ОК 8, ОК 9.ПК и ОК группируются, исходя из количества и содержания задания (заданий), предложенного на квалификационном экзамене.

**Таблица 2**

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, которые сгруппированы для проверки** | **Показатели оценки результата** |
| **ПК 4.1**Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  **ПК 4.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  **ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.  **ПК 4. 4.** Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.  **ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  **ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество  **ОК 3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.    **ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  **ОК 5** .Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  **ОК 6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  **ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  **ОК 8**. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  **ОК 9**. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  **ОК 10.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;  последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены;  Правила проведения бракеража.  Верность и точность расчетов рецептуры;  соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования;  правильность усвоения материала;  скорость и техничность выполнения работ;  ясность и аргументированность при проведении бракеража;  соответствие правилам приготовления оформления основных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  Самостоятельность выполнения расчетов рецептур;  правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;  выполнение работ в соответствии с технологическим процессом;  обоснованный выбор метода проведения бракеража.  Самостоятельность выполнения операций при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов и оформлении;  правильность ведения технологического процесса ;  соответствие выбора метода проведения бракеража;  правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования.  - Мотивация освоения и реализация учебной деятельности;  - Положительная динамика учебной деятельности;  - Самопрезентация своей будущей профессии  Обоснование способов достижения цели;  - Соответствие действий разработанному плану;  - Соответствие критериев оценки собственной деятельности, исходя из цели и способов действий ее достижения;  - Обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели;  - Совпадение результатов самоанализа с анализом  руководителя;  Адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.;  - обоснованность выбора текущего контроля;  - ясность и аргументированность изложения собственного мнения;  - обоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях  -адекватность оценки ответственности за результат своей работы;  Владение различными способами поиска информации;  - результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;  - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач;  - обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  - Выполнение профессиональных выполнение профессиональных задач с применением ИКТ;  - использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.  - Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;  - соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения;  - рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания.  -Самоанализ и коррекция результатов собственной работы;  -Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач  -Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. -Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.  Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов производства товаров.  Проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях. |

**1.3 Иметь практический опыт – уметь – знать**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

ПО1. Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО2. Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО3. Приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО4. Оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПО5. Контроля качества и безопасности готовой продукции;

ПО6. Организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

ПО7. Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО8. Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

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

У 2. Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

У 3. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

У 4. Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

У 5. Определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У 6. Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

У 7. Применять коммуникативные умения;

У 8. Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

У 9. Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

У 10. Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

**знать:**

З 1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий и сложных отделочныхполуфабрикатов;

З 2. Характеристики основных продуктов идополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 3. Требования к качеству основных продуктов идополнительных ингредиентов для приготовлениясложных хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 4. Правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий и сложных отделочныхполуфабрикатов;

З 5. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З 6. Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 7. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 8. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 9. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 10. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 11. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

З 12. Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

З 13. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З 14. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

**2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля**

**Таблица 3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Элемент**  **профессионального**  **модуля** | **Форма контроля и оценивания** | |
| **Промежуточная аттестация** | **Текущий контроль** |
| **МДК.04.01. Технология приготовления приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | Дифференцированный зачет. Экзамен | Наблюдение за выполнением практических, лабораторных работ.  Контроль результата выполнения практических работ, самостоятельной работы.  Защита лабораторных работ.  Тестирование  Контрольные работы |
| **УП** | Дифференцированный зачет | Наблюдение за выполнением работ на учебной практике |
| **ПМ.04.** | **Экзамен (квалификационный)** публичный, индивидуальный. Выполнение практического задания на изготовление продукции |  |

**3. Оценка освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля.**

Предметом оценки освоения МДК является сформированность элементов компетенций (знаний и умений).

Критерии оценки освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля:

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

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

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

«**2**» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

**3.1 Типовые задания для оценки освоения МДК 04.01. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

**Часть А. Тестовое задание**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов

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

Время выполнения задания – 35 минут.

**Вариант №1**

**Выберите правильный ответ**

**1. Дрожжи относят…………………**

а) к химическим разрыхлителям

б) к биологическим разрыхлителям

в) к механическим разрыхлителям

**2. Как называют красный пищевой краситель**?

а) кармин

б) тартразин

в) индигокармин

**3.Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.**

а) 1:3

б) 1:2

в) 1:1

4. **Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?**

а) дрожжевое опарное тесто

б) дрожжевое безопарное тесто

в) дрожжевое слоёное тесто

5**. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:**

**изделия тёмно- бурые, мякиш липнет**

а) в тесто положено мало соли

б) тесто перекисло

в) в тесто положено много сахара

**6. Для крема «Шарлотт» приготавливают**

а) яично-молочный сироп

б) яично-сахарную массу

в) молочно-сахарную смесь

**7.Торт «Прага» приготавливают**

а) из бисквитного теста

б) из песочного теста

в) из слоёного теста

**8. Для приготовления песочного теста муку используют**

а) с небольшим содержанием клейковины

б) муку с «сильной» клейковиной

в) муку с очень «слабой» клейковиной

**9.Заварной крем используют :**

а) для украшения изделий

б) для склеивания и смазывания пластов

в) для заполнения заварных изделий

**10.Нонпарель приготавливают…………**

а) из сахарной посыпки

б) из готовой помады

в) из песочной крошки

**11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.**

а) основной бисквитный п/ф.

б) масляный бисквитный п/ф.

в) бисквит «буше»

**12. Температура хранения столовых яиц?**

а) от 0 до 20 градусов

б) не выше 20 градусов

в) от 0 до – 2 градусов

**13.Какой крем используют для торта «Сказка»?**

а) «шарлот» шоколадный

б) «глясе»

в) сливочный основной

**14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?**

а) 36 часов

б) 72 часа

в) 6 часов

**15.Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?**

а) механическим

б) химическим

в) биологическим

**16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:**

а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;

б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;

в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

**17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях**

а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;

б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;

в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.

**18. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:**

а) сахар-рафинад;

б) жидкий сахар;

в) инвертный сахар.

**19. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:**

а) мед;

б) инвертный сахар;

в) патока;

г) солод.

**20. Перед использованием в производстве патоку:**

а) пропускают через сито;

б) разводят в воде;

в) подогревают

**21. Солод - это**

а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;

б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности  
и подвергнутые специальной обработке;

в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и  
влажности:

г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и  
влажности и подвергнутые специальной обработке.

**22.Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:**

а) саломас;

б) маргарин;

в) пекарский жир;

г) масло коровье.

**23.Что не разрешается добавлять в повидло**:

а) красители;

б ароматические вещества;

в) эссенции.

**24. Восстановите технологию приготовления торта «Прага»**

1)

2)

3)

4)

5)

6)

7)

25. **Заполните таблицу**

|  |  |
| --- | --- |
| Недостатки изделий из блинчатого теста | Причина |
| 1. Комковатость | А) |
| 2. Непропёк | Б) |
| 3. Изделия жесткие, резинистые | В) |

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Часть Б. Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 300 шт булочек сдобных и 100 шт. беляшей.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)

2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5. Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6. Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.

7.Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

**Часть А. Тестовое задание**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов

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

Время выполнения задания – 35 минут.

**Вариант № 2.**

**Выберите правильный ответ**

1**.Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»?**

а) готовят яично-сахарный сироп

б) готовят яично-молочный сироп

в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру

2. **Как используют инвертный сироп?**

а) для промочки

б) добавляют вместо патоки

в) тиражируют кондитерские изделия

**3.В состав заварного теста входят:**

а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.

б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.

в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

**4. Торт «Наполеон» приготавливают:**

а) из бисквитного п/ф.

б) из песочного п/ф.

в) из слоёного п/ф.

5**. Наилучшая температура для развития дрожжей?**

а) 17 – 20 градусов

б) 28 – 32 градуса

в) 45 – 50 градусов

**6. Кекс «Здоровье» приготавливают:**

а) из дрожжевого безопарного теста

б) из дрожжевого опарного теста

в) песочного теста

**7. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:**

а) высокая температура выпечки

б) низкая температура выпечки

в) плохой промесс теста

г) длительный замес теста с мукой

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

а) 25%

б) 50%

в) 10%

**9.Как увеличить силу муки?**

а) добавить крахмал

б) добавить муку другого сорта

в) добавить пищевую кислоту

**10. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?**

а) 100 -110 градусов

б) 130 – 190 градусов

в) 220 градусов

**11. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?**

а) пищевой кислотой

б) содой

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

а) белковый заварной

б) белковый сырцовый

в) крем «Зефир»

**13. Чем смазывают рулет «Экстра»?**

а) кремом «Шарлотт»

б) кремом «Гляссе»

в) сливочно-творожным кремом

г) сливочным кремом

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

а) две лепёшки круглой формы

б) две лепёшки овальной формы

**15. Из чего делают нонпарель?**

а) из помады

б) из шоколада

в) из орехов

**16. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи**

а) от 0 до 4 °С;

б) от 0 до 3 °С;

в) от 0 до 1 °С.

**17.Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:**

а) разрыхление теста;

б) придание вкуса;

в) укрепление клейковины;

г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

**18. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:**

а) ячменный;

б) кукурузный;

в) картофельный;

г) модифицированные.

**19. При больших количествах сахара в тесте брожение:**

а) замедляется;

б) ускоряется;

в) не влияет на скорость брожения.

**20. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении**:

а) солодовый экстракт;

б) пастеризованное молоко;

в) сухое молоко;

г) молочная сыворотка;

д) меланж;

е) сметана.

**21. При какой температуре должны храниться яйца**

а) от 0 до 4 °С;

б) от 0 до 3 °С;

в) от 0 до 1 °С.

**22. Жиры, добавляемые в тесто:**

а) замедляют процесс брожения;

б) ускоряют процесс брожения;

в) не влияют на процесс брожения.

**23. Высушенные после ферментации недозрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:**

а) кориандр;

б) тмин;

в) ваниль

**24. Восстановите технологию приготовления пирожного «Корзиночка с желе и фруктами»**

1)

2)

3)

4)

5)

6)

7)

**25. Заполните таблицу**

|  |  |
| --- | --- |
| Недостатки изделий из дрожжевого теста | Причина |
| 1. Изделия бледные, запах кислый | А) |
| 2. Изделия с «закалом» | Б) |
| 3. Изделия темно-бурые, мякиш липкий | В) |

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Часть Б. Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания –25 минут.

**Задание**

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

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)

2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5.Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6. Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.

7.Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

**4. Требования к дифференцированному зачету по результатам учебной/ производственной практики**

Дифференцированный зачет по результатам производственной практики выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики) с указанием вида работ, выполненных обучающимся во время практики; их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой осуществлялась производственная практика.

**4.1 Форма аттестационного листа**

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения учебной/производственной практики)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код и наименование специальности)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование предприятия, организации (структурное подразделение: цех, отдел, участок и т. д.)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование профессионального модуля)

|  |
| --- |
| **АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ИТОГАМ прохождения учебной/Производственной ПРАКТИКи** |
|  |

(ФИО студента)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Студент\_\_\_\_\_\_\_\_ | курса специальности НПО | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
| успешно прошел учебную/производственную практику по профессиональному модулю | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
| в объеме \_\_\_\_\_\_\_ | часов | | | | | | | | | | | | | | |
| в период с | « |  | » | |  | 20 | г. | по | « |  | » |  | 20 | г. | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
| Виды и качество выполнения работ в период прохождения учебной/производственной практики обучающимся: | | | | | | | | | | | | | | | |
| № | **Наименования ПК и ОК** | **Вид работы** | | | | | | | | | **Оценка Выполнен (удовл., хор., отл.)/не выполнен (неудовл.)** | | | | **Подпись руководителя практики** |
|  | **ОК 1, ОК 2** | Прохождение инструктажа по технике безопасности, оформление на предприятие (в цех) | | | | | | | | |  | | | |  |
|  | **ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7** | Ознакомление со структурой предприятия (цеха) и особенностями производства готовой продукции | | | | | | | | |  | | | |  |
|  | **ПК 4.1**  **ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК4**  **ОК 5, ОК6, ОК 7, ОК8** | Технологический процесс при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;  обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба;  обоснованность определения качества приготовления блюд в соответствии органолептических методов | | | | | | | | |  | | | |  |
| **4.**  **5.**  **6.**  **7.**  **8.** | **ПК 4.2**  **ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК4**  **ОК 5, ОК6, ОК 7, ОК8**  **ПК 4.3**  **ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК4**  **ОК 5, ОК6, ОК 7, ОК8**  **ПК 4.4**  **ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК4**  **ОК 5, ОК6, ОК 7, ОК8**  **ПК 4.5**  **ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК4**  **ОК 5, ОК6, ОК 7, ОК8**  **ПК 4.6**  **ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК4**  **ОК 5, ОК6, ОК 7, ОК8** | Технологический процесс при приготовлении основных мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;  обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных мучных кондитерских изделий;  обоснованность определения качества приготовления блюд в соответствии органолептических методов  Технологический процесс при приготовлении и оформления печенье, пряники, коврижки в соответствии с рецептурой;  обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек ;  обоснованность определения качества приготовления блюд в соответствии органолептических методов  Технологический процесс при приготовлении и использование в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты в соответствии с рецептурой;  обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления и использование в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;  обоснованность определения качества приготовления блюд в соответствии органолептических методов  Технологический процесс при приготовлении и оформления отечественных тортов и пирожных в соответствии с рецептурой;  обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления отечественных тортов и пирожных ;  обоснованность определения качества приготовления блюд в соответствии органолептических методов  Технологический процесс при приготовлении и оформления легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с рецептурой;  обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления легких обезжиренных тортов и пирожных ;  обоснованность определения качества приготовления блюд в со | | | | | | | | |  | | | |  |
| Качество выполнения работы в соответствии с технологией и (или) требованиями предприятия (организации), в котором проходила учебная/производственная практика | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
| Руководитель учебной/производственной практики | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |

(подпись)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Специалист предприятия (организации) по работе с учебными заведениями | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
| (ФИО должность)  М.П. « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г. | | |

**5. Структура контрольно-оценочных средств для экзамена (квалификационного)**

**5.1 КОС для проверки овладения студентами ПК 4.1, ПК 4.2, ПК4.3, ПК4.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,ОК 8, ОК 9.**

**I ПАСПОРТ**

**Назначение:**

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

по специальности **260807 «Технология продукции общественного питания».**

**Профессиональные компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПК 4.1** | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| **ПК 4.2** | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| **ПК 4.3** | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| **ПК 4.4** | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |

**Общие компетенции:**

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

**ОК. 2** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

**ОК.3** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

**ОК.4** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

**ОК.6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК.7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

**ОК.8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

**ОК.9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**II ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, методическими указаниями по выполнению практических работ, технической литературой.

Время выполнения задания – 6часов.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ  
  
**Экзаменационный билет № 1**

1.Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.

2.Первичная обработка яиц.

3. Технология приготовление овощных фаршей.

4.Расчет припека в изделиях. Расчитать, какой припек получится при изготовлении 100 шт. булочек массой по 50г. На 100 шт. булочек расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных булочек 5кг.

**Экзаменационный билет № 2**

**1.** Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.

2. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.

3. Технология приготовления теста для блинчиков.

4. Сколько нужно продуктов на 45 шт сочни с творогом, выходом 35гр.

**Экзаменационный билет № 3**

**1.** Понятие об упеке и припеке.

2. Технология приготовления вафельного теста.

3. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.

4. Сколько нужно теста для приготовления 132 шт печенья круглово выходом 67г.

**Экзаменационный билет № 4**

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

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

3. Что такое кувертюр?

4. Сколько нужно ингредиентов на пряничное тесто, если взять муки 451г.

**Экзаменационный билет № 5**

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.

2. Технология приготовления помады.

3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.

4. Сколько нужно продуктов на приготовление 23шт тульских пряников, выходом по 20г.

**Экзаменационный билет № 6**

**1.** Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.

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

3.Что такое «Курник»?

4. Рассчитайте сливочный крем на 567г.

Масло сливочное 522, сахарная пудра 279, молоко сгущенное с сахаром 209, ванильная пудра 5, коньяк 1,7. Выход 1000г

**Экзаменационный билет № 7**

**1.** Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.

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

3. Что такое «Воловани»?

4. Рассчитайте сливочный шоколадный крем на 563г.

Масло сливочное 497, сахарная пудра 265, молоко сгущенное с сахаром 199, какао – порошок 48, ванильная пудра 2,3, коньяк 1,7. Выход 1000г

**Экзаменационный билет № 8**

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

2. Классификация и срок хранения сливочных кремов.

3. Что такое «Кулебяка»?

4. Рассчитайте сливочный кофейный крем на 678г.

Масло сливочное 505, сахарная пудра 202, молоко сгущенное с сахаром 202, ванильная пудра 5, коньяк 3,4. Для сиропа кофейного: сахар 66, кофе натуральный жареный 4,4, вода 40. Выход 1000г

**Экзаменационный билет № 9**

**1.** Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.

2. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.

3. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

4. Сколько нужно теста для приготовления 51 шт печенья масляного выходом в 40г.

**Экзаменационный билет № 10**

**1.** Классификация пищевых красителей.

2. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.

3. Дайте определение «Кулебяки».

4. Сколько нужно теста и сиропа что бы приготовить 98 порций Ромовой бабы выходом по 85 гр.

**Экзаменационный билет № 11**

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

2. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.

3. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.

4. Рассчитайте сливочный ореховый крем на 987г.

Масло сливочное 495, сахарная пудра 264, молоко сгущенное с сахаром 198, ядро ореха 48, ванильная пудра 4,5, коньяк 1,7. Выход 1000г

**Экзаменационный билет № 12**

**1.** Что такое «расстойка» и для чего она нужна.

2. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.

3. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.

4. Рассчитайте сливочный кофейный крем на 453г.

Масло сливочное 505, сахарная пудра 202, молоко сгущенное с сахаром 202, ванильная пудра 5, коньяк 3,4. Для сиропа кофейного: сахар 66, кофе натуральный жареный 4,4, вода 40. Выход 1000г

**Экзаменационный билет № 13**

**1.** Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.

2. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.

3. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

4. Рассчитайте сливочный шоколадный крем на 389г.

Масло сливочное 497, сахарная пудра 265, молоко сгущенное с сахаром 199, какао – порошок 48, ванильная пудра 2,3, коньяк 1,7. Выход 1000г

**Экзаменационный билет № 14**

**1.** Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.

2. Технология приготовления марципана.

3. Виды брака дрожжевого слоеного теста и причины возникновения.

4. Рассчитайте сливочный крем на 345г.

Масло сливочное 522, сахарная пудра 279, молоко сгущенное с сахаром 209, ванильная пудра 5, коньяк 1,7. Выход 1000г

**Экзаменационный билет № 15.**

**1.** Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.

2. Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.

3. Определение готовности теста.

4. Сколько нужно продуктов на приготовление 45шь тульских пряников, выходом по 20г.

**Экзаменационный билет № 16.**

**1.** Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.

2. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.

3. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

4. Сколько нужно ингредиентов на пряничное тесто, если взять муки 560г.

**Экзаменационный билет № 17.**

**1.** Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.

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

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

4. Сколько нужно продуктов на 55шт сочни с творогом, выходом 35гр.

**Экзаменационный билет № 18.**

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

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

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

4. Сколько нужно теста для приготовления 156шт печенья круглово выходом 67г.

**Экзаменационный билет № 19**

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

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

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

4. Сколько нужно теста для приготовления 75шт печенья масляного выходом в 40г.

**Экзаменационный билет № 20**

1. Технология приготовления бисквитного теста.

2. Украшения из кандира. Приготовление и использование.

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

4. Сколько нужно теста и сиропа что бы приготовить 36 порций Ромовой бабы выходом по 85 гр.

**Экзаменационный билет № 21**

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

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

3. Виды брака и причины возникновения заварного теста.

4. Сколько нужно теста для 50 кексов «Российских» выходом на 25г.

**Экзаменационный билет № 22**

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

2. Признаки и определение готовности дрожжевого теста.

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

4. Рассчитайте сливочный ореховый крем на 348г.

Масло сливочное 495, сахарная пудра 264, молоко сгущенное с сахаром 198, ядро ореха 48, ванильная пудра 4,5, коньяк 1,7. Выход 1000г

**Экзаменационный билет № 23**

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

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

3. Украшение из желе. Способ приготовления желе.

4. Рассчитайте сливочный кофейный крем на 378г.

Масло сливочное 505, сахарная пудра 202, молоко сгущенное с сахаром 202, ванильная пудра 5, коньяк 3,4. Для сиропа кофейного: сахар 66, кофе натуральный жареный 4,4, вода 40. Выход 1000г

**Экзаменационный билет № 24**

1. Классификация, ассортимент отделочных полуфабрикатов.

2. Технология приготовления песочного теста. Назовите дефекты, причины и способы устранения.

3. Классификация теста.

4.Сколько нужно теста для 50 кексов «Российских» выходом на 25г.

**Экзаменационный билет № 25**

1. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.

2. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.

3. Что такое нонпарель?

4. Рассчитайте сливочный шоколадный крем на 348г.

Масло сливочное 497, сахарная пудра 265, молоко сгущенное с сахаром 199, какао – порошок 48, ванильная пудра 2,3, коньяк 1,7. Выход 1000г

**Экзаменационный билет № 26**

1. Подготовка разрыхлителей к производству.

2. Технология приготовления крепленого сиропа.

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

4. Рассчитайте сливочный кофейный крем на 378г.

Масло сливочное 505, сахарная пудра 202, молоко сгущенное с сахаром 202, ванильная пудра 5, коньяк 3,4. Для сиропа кофейного: сахар 66, кофе натуральный жареный 4,4, вода 40. Выход 1000г

**Экзаменационный билет № 27**

1.Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.

2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.

3. Способы приготовления миндального теста?

4. Рассчитайте сливочный крем на 235г.

Масло сливочное 522, сахарная пудра 279, молоко сгущенное с сахаром 209, ванильная пудра 5, коньяк 1,7. Выход 1000г

**Экзаменационный билет № 28**

1. Технология приготовления пресного слоеного теста.

2. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.

3. Классификация пищевых красителей.

4. Рассчитайте сливочный крем на 235г.

Масло сливочное 522, сахарная пудра 279, молоко сгущенное с сахаром 209, ванильная пудра 5, коньяк 1,7. Выход 1000г

**Экзаменационный билет № 29**

1. Классификация теста.

2. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовление мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.

3. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

4. Количество воды должно быть увеличено на 0,6 кг. Если мука поступит с повышенной влажностью, например 16%.

**Экзаменационный билет № 30**

1. Технология приготовления карамели.

2. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?

3. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.

4. При изготовлении 1000 шт булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13% т.е. на 1,5% меньше, чем это предусмотрено рецептурой, в связи с этим муки должно быть израсходовано на 1,5% меньше.

**Экзаменационный билет № 31**

1. Подготовка орехов к кондитерскому производству.

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

3.Каковы особенности приготовления слоеного дрожжевого теста?

4. Количество воды должно быть увеличено на 0,6 кг. Если мука поступит с повышенной влажностью, например 16%.

**Экзаменационный билет № 32**

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

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

3.Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.

4. При изготовлении 1000 шт булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13% т.е. на 1,5% меньше, чем это предусмотрено рецептурой, в связи с этим муки должно быть израсходовано на 1,5% меньше.

**Экзаменационный билет № 33**

1.Что такое «расстойка» и для чего она нужна.

2.Украшения из кандира. Приготовление и использование.

3.Виды брака и причины возникновения заварного теста.

4. Расчет выхода изделий. Рассчитать выход при выпечке 100шт. булочек массой по 50г. Масса изделий до выпекания 5,8 кг. Масса выпеченных булочек 5кг.

**Экзаменационный билет № 34**

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

2.Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий.

3. Что такое инверсия?

4. Расчет припека в изделиях. Расчитать, какой припек получится при изготовлении 100 шт. булочек массой по 50г. На 100 шт. булочек расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных булочек 5кг.

**Экзаменационный билет № 35**

1. Технология приготовления воздушного теста. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения.

2.Перечислите виды кремов и их применение?

3.Пороки дрожжевого теста и способы их устранения?

4. Расчет упека в изделиях. Определить потери в массе в кг и упек в % к массе теста при выпечки 100 шт. булочек массой по 50г. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5кг.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ  
  
**Задание 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление кулебяки**

**Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление блинчиков с творогом**

**Задание 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление печенье « Нарезное»**

**Задание 4**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания**: Приготовление крема основного сливочного**

**Задание 5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2, 4.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление торта « Бисквитно-кремовый»**

**Задание 6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2,4.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом**

**Задание 7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2,4.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

**Текст задания: Приготовление песочного пирожного с белковым кремом**

**Задание 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2,4.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания **Приготовление пирожное « Трубочка» с кремом**

**Задание 9**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2,4.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление торта « Добрынинский»**

**Задание 10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2,4.3,4.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление пирожное «Картошка»**

**Задание 11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление пирожного « Корзиночка айвовая»**

**Задание 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление белкового крема**

**Задание 13**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление пирожков с повидлом**

**Задание 14**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление булочки ванильной**

**Задание 15**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление беляшей**

**Задание 16**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление бисквитного полуфабриката**

**Задание 17**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление коврижки сахарной**

**Задание 18**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление крема заварного**

**Задание 19**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление сдобы обыкновенной**

**Задание 20**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление сочни с творогом**

**Задание 21**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление рулета фруктового**

**Задание 22**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление профитролей**

**Задание 23**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 8, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление ватрушек**

**Литература для обучающегося**

**Учебники:**

1. Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009  
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009.  
3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр « Академия»,2009  
4. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2008  
5. А.М. Новикова, Т.С.Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач.проф. образования:М.:ПрофОбрИздат, 2008  
6. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.:Экономика,2009

**Учебные пособия**

1.Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания «: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2003

2.Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2005 г.

3. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продкутов: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия»,2007

4.Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».:Учеб. Для нач. проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2002

5. Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009

**Справочники**

1. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СПб.,2006

**Дополнительные источники**

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
3. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. Издательский дом МСП. 2001 г. ил.
4. Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политтехника.1992
5. Составители Э.Ю.Васильева, А.И. Васильев «Приглашаем к столу» Чебоксары,1995
6. Составитель М.Вербина «Микроволновая кухня»-Изд. «Аркаим»,2008

**Журналы**  
«Общественное питание»,«Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов»,«Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов»,»Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» – 2010-2013г.

***Интернет-ресурсы***

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. [http://supercook.ru](http://supercook.ru/)
3. [http://www.millionmenuHYPERLINK "http://vkontakte.ru/away.php?to=http://www.millionmenu.ru/".ru/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http://www.millionmenu.ru/)
4. [http://www.gastronom.ru/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http://www.gastronom.ru/)
5. [http://s-l-s.ru/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http://s-l-s.ru/)
6. [http://cheflab.org/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http://cheflab.org/)
7. [http://www.restoran.ru/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http://www.restoran.ru/)
8. [http://knigakulinara.ru/books/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http://knigakulinara.ru/books/)

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

**Выполнение задания:**

1. обращение в ходе задания к информационным источникам;
2. рациональное распределение времени на выполнение задания;
3. анализ правильности и последовательности основных технологических операций ОМД с указанием исходной заготовки, расположение их в правильной последовательности, уточнение технологического режима ОМД, обоснование предложенного решения.
4. **Таблица 7**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Освоенные ПК и ОК** | **Наименование критериев оценки компетенций** | **Оценка**  **(нужное обвести)** |
| **ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.**  **ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.**  **ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.**  **ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.**  **ОК1**  **ОК2;**  **Ок3;**  **ОК4;**  **ОК5;**  **ОК6;**  **ОК7;**  **ОК8;**  **ОК9;**  **ОК10;** | - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и  дополнительных ингредиентов к ним;  - определять их соответствие технологическим требованиям к сдобным хлебобулочным, изделиям и праздничного хлеба;  -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  -использовать различные технологии приготовления и оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  - оценивать качество готовых изделий;  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определять их соответствие технологическим требованиям к сложным мучным кондитерским изделиям и праздничных тортов;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  - использовать различные технологии приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  - оценивать качество готовых изделий;  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  -определять их соответствие технологическим требованиям к мелкоштучных кондитерских изделий;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;  - использовать различные технологии приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий;  - оценивать качество готовых изделий;  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов для приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  - использовать различные технологии приготовления и оформления сложных отделочных полуфабрикатов;  - оценивать качество готовых изделий;  Мотивация освоения и реализация учебной деятельности;  - положительная динамика учебной деятельности;  - самопрезентация своей будущей профессии  Обоснование способов достижения цели;  - соответствие действий разработанному плану;  - соответствие критериев оценки собственной деятельности, исходя из цели и способов действий ее достижения;  - обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели;  - совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя;  Адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.;  - обоснованность выбора текущего контроля;  - ясность и аргументированность изложения собственного мнения;  - обоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях  -адекватность оценки ответственности за результат своей работы;  Владение различными способами поиска информации;  - результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;  - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач;  - обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач  Выполнение профессиональных задач с применением ИКТ;  - использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.  Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;  - соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения;  - рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания.  -Самоанализ и коррекция результатов собственной работы;  -Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач  -Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. -Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.  Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов производства товаров.  Проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях. | **Да**  **нет** |

***Приложение 1***

**Форма аттестационного листа**

(*характеристика профессиональной деятельности обучающегося/студента во время учебной/производственной практики)*

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ИТОГАМ прохождения учебной/Производственной ПРАКТИКи**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,**

*Фио*

студент\_\_\_\_\_\_ курса по профессии НПО/ специальности СПО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*код и наименование профессии/специальности*

успешно прошел учебную/производственную практику по профессиональному модулю

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_\_\_ часов в период с « » \_\_\_\_\_ 20 г. по « » \_\_\_\_\_ 20 г.

в\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*наименование предприятия, организации (структурное подразделение: цех, отдел, участок и т.д.)*

Виды и качество выполнения работы в период прохождения учебной/производственной практики обучающимся:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Перечень  ПК и ОК | Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики | Качество выполнения работ | Подпись  руководителя практики |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики**  *(дополнительно используются произвольные критерии по выбору ОУ)*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Руководитель учебной/производственной практики

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

*подпись* *ФИО, должность*

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

*подпись*  *ФИО, должность*

М.П. « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г.

***Приложение 2***

**оценочная ведомость по профессиональному модулю (ПМ.04)**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,**

**мучных кондитерских изделий**

*код и наименование* *профессионального модуля*

ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_2\_\_\_\_ курсе по профессии НПО / специальности СПО 260807\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*код и наименование*

освоил(а) программу профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*наименование* *профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_час. с «\_\_».\_\_\_\_\_ г. по «\_\_\_».\_\_\_\_\_\_\_.20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля *(если предусмотрено учебным планом).*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Элементы модуля**  (код и наименование МДК, код практик) | **Формы промежуточной аттестации** | **Оценка** |
| МДК 04.01 Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Дифференцированный  зачет |  |
| УП.01 | Дифференцированный  зачет |  |
| ПП.01 | Дифференцированный  зачет |  |

Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) *(только для СПО, если предусмотрено учебным планом; если защита проекта входит в экзамен квалификационный – пункт переносится ниже).*

Тема «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет)  (в баллах) |
| ПК4.1  ПК4.2  ПК4.3  ПК4.4  ОК1;  ОК2;  Ок3;  ОК4;  ОК5;  ОК 6;  ОК 7;  ОК 8;  ОК 9;  ОК 10; | - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определять их соответствие технологическим требованиям к простым  - хлебобулочным, изделиям и хлеба;  -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;  -использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба;  - оценивать качество готовых изделий;  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определять их соответствие технологическим требованиям к мучным кондитерским изделиям;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий;  - использовать различные технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий;  - оценивать качество готовых изделий;  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  -определять их соответствие технологическим требованиям к печенью, пряникам, коврижкам  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления печенье, пряников, коврижек;  - использовать различные технологии приготовления и оформления печенье, пряников, коврижек;  - оценивать качество готовых изделий;  - проверять органолептическим способом качество основных продуктов для приготовлении отделочных полуфабрикатов;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов;  - использовать различные технологии приготовления и оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов;  - оценивать качество готовых изделий;  Мотивация освоения и реализация учебной деятельности;  - положительная динамика учебной деятельности;  - самопрезентация своей будущей профессии  Обоснование способов достижения цели;  - соответствие действий разработанному плану;  - соответствие критериев оценки собственной деятельности, исходя из цели и способов действий ее достижения;  - обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели;  - совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя;  Адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.;  - обоснованность выбора текущего контроля;  - ясность и аргументированность изложения собственного мнения;  - обоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях  -адекватность оценки ответственности за результат своей работы;  Владение различными способами поиска информации;  - результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;  - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач;  - обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач  Выполнение профессиональных задач с применением ИКТ;  - использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.  Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;  - соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения;  - рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания.  -Самоанализ и коррекция результатов собственной работы;  -Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач  -Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.  -Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.  Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов производства товаров.  Проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях. |  |

Дата \_\_\_.\_\_\_.20\_\_\_ Подписи членов экзаменационной комиссии

***Приложение 3***

**Сводная ведомость накопительного экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю 04.01 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изде**

***(№ группы, по пофессии/специальности «Технология продукции общественного питания»)***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ф.И.О.**  **обучающегося** | **Промежуточная аттестация по УП и ПП** | **Экзамен квалификационный** | | | |
| **МДК 04.01.**  **ДЗ** | **Учебная практика**  **ДЗ** | **Производственная**  **практика**  **ДЗ** | **Дневник**  **произ.**  **практики** | **Освоен/не освоен** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № вопроса | ответ | № вопроса | ответ |
| **1 вариант** | **1 вариант** | **2 вариант** | **2 вариант** |
| 1 | Б | 1 | Б |
| 2 | А | 2 | Б |
| 3 | А | 3 | В |
| 4 | А | 4 | В |
| 5 | В | 5 | Б |
| 6 | А | 6 | Б |
| 7 | А | 7 | Г |
| 8 | А | 8 | А |
| 9 | Б,В | 9 | А |
| 10 | Б | 10 | А |
| 11 | В | 11 | А |
| 12 | Б | 12 | В |
| 13 | А | 13 | В |
| 14 | В | 14 | А |
| 15 | А | 15 | А |
| 16 | В | 16 | А |
| 17 | А | 17 | Б |
| 18 | В | 18 | Б,В |
| 19 | В | 19 | А |
| 20 | В | 20 | Б,В,Г |
| 21 | Г | 21 | А |
| 22 | Б | 22 | А |
| 23 | А,Б | 23 | В |
| 24 | 1) *приготовление бисквитного п/ф*  2) *приготовление крема «пражский»*  3) *приготовление помады шоколадной*  4) *разрезание бисквитного п/ф на 3-4 пласта*  5) *коржи прослаивают кремом*  6) *повидло подогревают и смазывают им поверхность и боковые стороны*  7) *отделывают шоколадной помадкой* | 24 | 1) *Приготовление песочных корзиночек*  2) *Подготавливают фруктовую начинку*  3) *Нарезают консервированные фрукты*  4) *В готовую охлажденную корзиночку отсаживают фруктовую начинку*  5) *Сверху украшают консервированными фруктами*  6) *Заливают желе*  7) *Охлаждают* |
| 25 | *А) тесто медленно и плохо размешано*  *Б) тесто густое или на сковороду налито много теста*  *В) тесто долго не выпекали* | 25 | *А) тесто перебродило*  *Б) тесто замешано слишком жидко, недостаточно нагрета печь*  *В) в тесто положено много сахара* |

**Критерии оценивания решения ситуационной задачи**

1. На **25 баллов** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки и приготовлению блюд и изделий из них.
2. **20-24 баллов** выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.
3. 15-19 баллов выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.