Частное профессиональное образовательное учреждение

Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вологда, 2020

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии
технологии и сервиса
Протокол № 1 от 02.09.2020
Председатель цикловой комиссии
М.И Гадаева

Утверждаю
Заместитель директора по учебной работе
А.А. Дроздова

Одобрено на заседании методического совета
Протокол № 1 от 09.09.2020

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик:

Мудрая Н.В.	преподаватель	ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
(ФИО)	*(должность)*	*(место работы)*

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Эксперты от работодателя:

Комплект контрольно-оценочных средств составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
. Разработанный комплект контрольно-оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ.

ПК «Вологодская трапеза» Председатель правления		Т.Г.Карач
(место работы, должность)	*(подпись)*	*(ФИО)*

МП

I Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм. ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД).

1.2 Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате освоения программы ПМ у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Профессиональные компетенции	**Показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- Соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте, подготовка технологического оборудования, производственный инвентарь и инструменты на рабочем месте.	-Текущий контроль успеваемости: -оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; -оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; -наблюдение за выполнением учебной практики; –анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; -наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания. Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: -оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; -экспертное наблюдение и оценка за выполнением учебной практики; -экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ПК5.2Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- умение готовить отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК5.3Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм ПК5.4Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК5.5Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК5.6Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,	- демонстрировать умения в приготовлении разработки творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм - демонстрировать умения в приготовлении разработки творческое оформление, подготовку к реализации демонстрировать умения в приготовлении разработки творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания -демонстрировать умения в приготовлении разработки творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	потребителей, видов и форм обслуживания -демонстрировать умения в приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ОК02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и	грамотность устного и	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных

письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК09 Использовать средства физической культуры для сохранени и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	адекватность, применения средств информатизации и информа-ционных технологий для реализации профессиональной деятельности	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК10Пользоваться профессиональной документацией н государственном и иностранном языках ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; адекватность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере; применение учебной и нормативной документации предпринимательской деятельности.	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

В ходе освоения ПМ обучающиеся приобретают следующий практический опыт.

Таблица 3. Показатели оценки приобретения практического опыта

Иметь практический опыт	Показатели оценки результаты	Формы и методы контроля и оценки
разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	способность разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	-защита практической работы -наблюдение за деятельностью обучающегося на практике;
организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря.	Способность организовать рабочие места кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,	-защита практической работы -наблюдение за деятельностью обучающегося на практике;

инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;		
приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	способность оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами, в том числе авторских, брендовых, региональных.	-защита практической работы -наблюдение за деятельностью обучающегося на практике;
упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	Имение упаковывать и хранить готовую продукцию	защита практической работы -наблюдение за деятельностью обучающегося на практике;

В ходе освоения ПМ обучающиеся осваивают следующие знания и умения.

Таблица 4. Показатели оценки освоения знаний и умений

Знания, умения	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Выполнение работ по разработке ассортимента изделий хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса и потребностей различных категорий	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, работа по карточкам на занятии, практические работы
уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	способность контролировать используемое сырье	
уметь: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	умение организовать рабочее место	
уметь: Соблюдение правил работы с оборудованием, инструментами и инвентарем и приборами	Соблюдение правил работы с оборудованием, инструментами и инвентарем и приборами	
уметь: проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	Выполнение работ по замесу теста и приготовлению фаршей, начинок отделочных полуфабрикатов	
знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и	знание охраны труда, пожарной безопасности и производственной	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка

производственной санитарии в организациях питания;	санитарии в организациях питания;	домашних заданий, работа по карточкам на занятии, практические работы
знать: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	знание правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	знание ассортимента, требований к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
знать: актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	знание направлений области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
знать: рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	знание подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента,	
знать: правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Знание использования ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	

1.3 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы ПМ является экзамен теоретический и (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Таблица 5. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 05.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Теоретический экзамен
УП Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет

ПМ 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзамен (квалификационный)

II Оценка освоения междисциплинарного курса

2.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов.

Таблица 6. Контроль и оценка освоения МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Элемент МДК (раздел, тема)	Текущий контроль		Промежуточная аттестация		
	Оценочное средство	Проверяемые умения, знания	Форма контроля	Оценочное средство	Проверяемые умения, знания
МДК 05.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Тема1 .Организация процесса приготовления отделочных полуфабрикатов Тема 2.Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий Тема 3. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления,	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, диктант по определениям и понятиям, контрольная работа, практическая работа.	**уметь:** выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; **знать:** ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов требования к качеству основных продуктов и	Теоретический экзамен	Для экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из 3 теоретических вопросов и 1 задачи.	**уметь:** принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; **знать:** принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - Тема1. Приготовление отделочных полуфабрикатов Тема2 Приготовление сложных хлебобулочных изделий Тема3 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий		дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов			

2.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК

По итогам изучения профессионального модуля предусмотрены теоретический экзамен по междисциплинарному курсу. Для экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из 3 теоретических вопросов и 1 задачи.

Содержание заданий

Примерный перечень теоретических вопросов для подготовки к экзамену по МДК

1. Предложите ассортимент сложных праздничных пирогов из дрожжевого теста с использованием фаршей и начинок.
2. Раскройте технологический процесс приготовления и способы приготовления белкового крема.
3. Расскажите организацию рабочего места в кондитерском цехе по приготовлению изделий из пресного слоеного теста. Подберите инвентарь и инструменты.
4. Раскройте технологический процесс приготовления сложного кондитерского изделия «брауни».
5. Расскажите организацию рабочего места по подготовке и приготовлению отделочных полуфабрикатов из крема.
6. Раскройте технологию и способы приготовления крошкового полуфабриката.
7. Дайте характеристику и пищевую ценность молочных продуктов используемых в кондитерском производстве: сметана, сливки, молоко, творог.
8. Раскройте технологию приготовления и способы отделки, оформления куличей и кексов.
9. Расскажите назначение холодильных витрин и прилавков для кондитерских изделий и их устройство
10. Раскройте ассортимент и приготовление сложных фигурных хлебобулочных изделий. Способы их оформления.

11. Расскажите организацию рабочего места при приготовлении овощных фаршей . Подберите и охарактеризуйте производственный инвентарь и инструменты.

12. Предложите ассортимент различных видов сиропов их использование и технологический процесс приготовления помадки основной.

Примерный перечень задач
для подготовки к экзамену по МДК

1. Рассчитать количество воды для приготовления 75 чебуреков, если на предприятие имеется мука влажностью 13.5%.
2. Рассчитать какое количество печеных пирожков с яблоками можно приготовить из дрожжевого теста при наличии 5кг яблок массой 60гр.

3. Рассчитать количество сырья для приготовления 45 пирожных песочных, глазированных помадкой
4. Рассчитать количество муки влажностью 13,5 % для приготовления 25расстегаев закусочных с мясом
5. Рассчитать количество печенных сдобных пирожков с фаршем из моркови с рисом массой 100 гр, которое можно приготовить в октябре месяце при наличии 3кг моркови.
6. Составьте расчет сырья для приготовления 130 порций пирожного песочного с фруктовой начинкой выходом 50 гр.

Критерии оценки

«5» - за правильное выполнение 2 теоретических и 1 практического задания;
«4» - за правильное выполнение 1 теоретического 1 практического задания;
«3» - за правильное выполнение 1 практического задания и 1 теоретического задания с незначительными ошибками;
«2» - студент почти не усвоил учебный материал и выполнил только 1 теоретическое или практическое задание.

Задание для экзаменующегося

ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж		
Рассмотрено Председатель цикловой комиссии _____ М.И. Гадаева « » _____ 20___ г.	**Экзаменационный билет №** По ПМ05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для студентов ПК-34П-23групп очного отделения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	**Утверждаю** Заместитель директора по учебной работе _____ А.А. Дроздова « » _____ 20__г.

Билет

1. Дайте характеристику и раскройте пищевую ценность какао-бобов.
2. Раскройте технологический процесс приготовления бисквитного теста «буше» и предложите ассортимент изделий на основе бисквита.
3. Расскажите организацию рабочего места при приготовлении бисквитного теста. Подберите и охарактеризуйте оборудование и инвентарь.
4. Задача: Составьте расчет сырья для приготовления 25 пирожков жареных из дрожжевого теста, массой 75гр с картофельным фаршем с луком в январе месяце.

Критерии оценки

«5» - за правильное выполнение 3 теоретических и 1 практического задания;
«4» - за правильное выполнение 2 теоретических 1 практического задания;
«3» - за правильное выполнение 2 практического задания и 1 теоретического задания с ошибками;
«2» - студент почти не усвоил учебный материал и выполнил только 1 теоретическое или практическое задание.

2.3 Перечень практических работ

Таблица 7. Практические работы по **МДК 05.01** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№	Название практического занятия	Кол-во часов
1.	Практические занятия № 1 Расчёт сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2
2.	Практические занятия № 2 Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2
3.	Практические занятия №3 Организация рабочих мест в кондитерском цехе по производству	2

	отделочных полуфабрикатов	
4	Практические занятия № 4 Расчет сырья для сложных хлебобулочных изделий	2
5	Практические занятия № 5 Организация работы мучного цеха. Подбор оборудования, инвентаря и инструментов для организации рабочих мест	2
6	Лабораторная работа № 1 Приготовление пшенично, ржано-пшеничного и ржаного хлеба.	6
7	Лабораторная работа №2 Приготовление сложных мелкоштучных хлебобулочных изделий	6
8	Практические занятия №6 Расчет сырья для сложных мучных кондитерских изделий. Составление нормативных документов	2
9	Практические занятия №7 Расчет сырья для сложных отделочных полуфабрикатов. Составление нормативных документов	2
10	Практические занятия №8 Организация работы кондитерского цеха. Подбор оборудования, инвентаря и инструментов для организации рабочих мест	2
11.	Практические занятия №9 Оценка качества кондитерских изделий	2
12	Лабораторная работа №3 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного, заварного теста и отделочных полуфабрикатов	6
13	Лабораторная работа №4 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста, белково-воздушного теста	6
14	Лабораторная работа №5 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий из пряничного теста, вафельного, сдобного пресного теста и отделочных полуфабрикатов	6
15	Лабораторная работа №6 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и производство тортов, приготовление отделочных полуфабрикатов	6

III Оценка по производственной практике

3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки по учебной и производственной практике является сформированность общих и профессиональных компетенций, а также дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка сформированности профессиональных и общих компетенций осуществляется с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью обучающегося на практике.

Контроль и оценка дидактических единиц «иметь практический опыт» и «уметь» осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью обучающегося на практике.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется по результатам дифференцированного зачета на основании данных аттестационного листа, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием освоенных общих и профессиональных компетенций, видов работ и качества их выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика. Дифференцированный зачет проводится в форме защиты отчета по практике. Итоговая оценка результатов учебной и производственной практики выставляется на основании оценки, выставленной руководителем практики от организации и оценки, полученной обучающимся при защите отчета по практике, как среднее арифметическое, в пользу студента.

3.2 Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

Таблица 8. Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды и наименования проверяемых результатов			
	ПК	ОК	практический опыт	умения
1. Готовить и оформлять сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб	ПК5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстам ОК02. Осуществлять поиск, анализ интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать реализовывать собственное профессиональное личностное развитие ОК 04. Работать коллективе и команде эффективно взаимодействовать коллегами, руководством клиентами ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке учетом особенностей социального культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать чрезвычайных ситуациях ОК09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности. ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языках ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность	приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

		профессиональной сфере		
2. Готовить и оформлять мелкоштучные кондитерские изделия и оформлять сложные мучные кондитерские изделия	ПК5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстам ОК02. Осуществлять поиск, анализ интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать реализовывать собственное профессиональное личностное развитие ОК 04. Работать коллективе и команде эффективно взаимодействовать коллегами, руководством клиентами ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать чрезвычайных ситуациях ОК09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности. ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языках ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной	приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3.Готовить и оформлять праздничные торты 4.Готовить и оформлять мелкоштучные кондитерские изделия	ПК5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,			

	видов и форм обслуживания ПК5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	сфере		

3.3 Форма аттестационного листа

Аттестационный лист

Вид практики производственная (по профилю специальности)

Профессиональный модуль ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Студент (ФИО)

Место прохождения практики

Руководитель практики

Сроки прохождения практики

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа ПК - 24 очное отделение

ПК/ОК	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка уровня освоения компетенции (освоена/не освоена)
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного	

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
ПК.5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Дата Оценка за практику_____

Руководитель практики _____ /_____

М.П.

IV Оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

4.1 Форма проведения экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения. ПМ.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента .

Для экзамена (квалификационного) экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умение решать практические задачи, иметь практический опыт оформления документации по расчету сырья и составлению технологической документации.

Перечень заданий, выполняемых в ходе экзамена (квалификационного)
Ситуация. На предприятие шеф – кондитеру ресторана поступил заказ на изготовление кондитерских изделий для проведения новогоднего банкета от коллектива школы:

Задание:

1. Предложите ассортимент кондитерских изделий для чайного стола новогоднего банкета.
2. Приготовьте кондитерские изделия на основе заварного теста с использованием масла.
3. Дайте качественную оценку изделию.

Критерии оценок

ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности : 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
1	Работа с нормативно-технической документацией по расчету сырья при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- уверенное использование сборника технических нормативов, - использование справочных таблиц - безошибочное выполнение расчетов расхода сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - грамотное оформление технологических карт	правильное выполнение работы, но допущены несущественные ошибки в оформление расчетов: - недочеты в оформлении технологической карты - нет пояснения, ссылок на таблицы, справочные данные - консультация мастера с целью нахождения нужной рецептуры	правильное выполнение хода расчетов с использованием справочных таблиц: - в расчетах присутствуют арифметические ошибки. - не указан выход изделия
2	Организация и содержание рабочего места для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после окончания работы: - правильный выбор производственного инвентаря, оборудования; - соблюдение чистоты на рабочей поверхности производственного стола - своевременное мытье	соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений: - подготовлен не в полном объёме инвентарь, инструменты; - периодическое загрязнение производственного стола - несвоевременное мытьё посуды	соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушения: - не подготовлен инвентарь, инструменты; - постоянное загрязнение производственного стола; - использование консультации мастера - некачественная уборка

		посуды и инвентаря - качественная уборка рабочих мест по завершению работы		рабочих мест
3	Применение методов обработки и подготовки сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- правильный выбор способов и приемов подготовки сырья; - безошибочное, последовательное и уверенное выполнение всех приемов обработки и подготовки сырья	- правильное, самостоятельное выполнение всех основных действий по подготовке и обработке сырья при наличии несущественных недостатков	- выполнение действий по подготовке и обработке сырья с нарушениями, не приводящими к браку - несоблюдение товарного соседства сырья
4	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- самостоятельное выполнение всех технологических операции; - уверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- самостоятельное выполнение всех операций - неуверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- выполнение всех операций, но использование поправок мастера - неуверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5	Оформление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- применение современных приемов оформления - оригинальность в способах подачи - авторское решение при оформлении	- аккуратное оформление - правильный подбор продуктов для украшения	- не обоснованный подбор продуктов для оформления - небрежность при оформлении
6	Соответствие приготовленных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям к качеству	полное соответствие требованиям к качеству: - вкус - по внешнему виду; - консистенции; - запаху - соответствие веса с заявленным в технологической карте	соответствие требованиям к качеству с незначительными отступлениями: - по внешнему виду (колер правильная форма); - консистенции; - цвету изделия - запаху - соответствие веса готового изделия с заявленным в технологической карте (отклонение,	соответствие требованиям к качеству, но допущены недочеты: - по внешнему виду (колер изделий, не правильная форма); - консистенция; - цвету - запаху - не соответствие веса готового изделия с заявленным в технологической карте

			превышающее допустимое на 1-2 %)	
7	Соблюдение правил безопасности труда при работе с инструментами и технологическим оборудованием	четкое и грамотное соблюдение правил безопасности труда	соблюдение правил безопасности труда с допустимыми отклонениями, не приводящими к травмам	соблюдение основных правил безопасности при наличии единых нарушений: - нарушение санитарно-гигиенических норм (не снятые ювелирные украшения, длинные ногти, не забранные волосы, мятая спецодежда)

Экзамен (квалификационный) представляет собой

ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж		
Рассмотрено Председатель цикловой комиссии _____ М.И. Гадаева « » _____ 20__ г.	**Билет экзамена квалификационного №** по ПМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для студентов ПК-34 ПК-23группы очной формы обучения специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело	**Утверждаю** Заместитель директора по учебной работе _____А.А. Дроздова « » _____ 20__ г.

Ситуация: На предприятие шеф - кондитеру ресторана поступил заказ на изготовление кондитерских изделий для проведения новогоднего банкета от коллектива предприятия:

Задание:

1. Произведите расчет сырья и оформите технико-технологическую карту на кондитерское изделие.
2. Приготовьте сложное мелкоштучное кондитерское изделие на основе пресного слоеного теста массой не более 50гр с обязательным использованием сливок животного происхождения.
3. Дайте качественную оценку изделию и назовите сроки хранения

№	Показатели (этапы)	«5»	«4»	«3»
1	Работа с нормативно-технической документацией по расчету сырья при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- уверенное использование сборника технических нормативов, - использование справочных таблиц - безошибочное выполнение расчетов расхода сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - грамотное оформление технологических карт	правильное выполнение работы, но допущены несущественные ошибки в оформление расчетов: - недочеты в оформлении технологической карты - нет пояснения, ссылок на таблицы, справочные данные - консультация мастера с целью нахождения нужной рецептуры	правильное выполнение хода расчетов с использованием справочных таблиц: - в расчетах присутствуют арифметические ошибки. - не указан выход изделия

2	Организация и содержание рабочего места для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после окончания работы: - правильный выбор производственного инвентаря, оборудования; - соблюдение чистоты на рабочей поверхности производственного стола - своевременное мытье посуды и инвентаря - качественная уборка рабочих мест по завершению работы	соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений: - подготовлен не в полном объёме инвентарь, инструменты; - периодическое загрязнение производственного стола - несвоевременное мытьё посуды	соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушения: - не подготовлен инвентарь, инструменты; - постоянное загрязнение производственного стола; - использование консультации мастера - некачественная уборка рабочих мест
3	Применение методов обработки и подготовки сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- правильный выбор способов и приемов подготовки сырья; - безошибочное, последовательное и уверенное выполнение всех приемов обработки и подготовки сырья	- правильное, самостоятельное выполнение всех основных действий по подготовке и обработке сырья при наличии несущественных недостатков	- выполнение действий по подготовке и обработке сырья с нарушениями, не приводящими к браку - несоблюдение товарного соседства сырья
4	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- самостоятельное выполнение всех технологических операции; - уверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- самостоятельное выполнение всех операций - неуверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- выполнение всех операций, но использование поправок мастера - неуверенное владение приемами и способами выполнения работ по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5	Оформление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- применение современных приемов оформления - оригинальность в способах подачи - авторское решение при оформлении	- аккуратное оформление - правильный подбор продуктов для украшения	- не обоснованный подбор продуктов для оформления - небрежность при оформлении
6	Соответствие приготовленных сложных	полное соответствие требованиям к качеству:	соответствие требованиям к качеству с незначительными	соответствие требованиям к качеству, но допущены

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям к качеству	- вкус - по внешнему виду; - консистенции; - запаху - соответствие веса с заявленным в технологической карте	отступлениями: - по внешнему виду (колер правильная форма); - консистенции; - цвету изделия - запаху - соответствие веса готового изделия с заявленным в технологической карте (отклонение, превышающее допустимое на 1-2 %)	недочеты: - по внешнему виду (колер изделий, не правильная форма); - консистенция; - цвету - запаху - не соответствие веса готового изделия с заявленным в технологической карте .
7	Соблюдение правил безопасности труда при работе с инструментами и технологическим оборудованием	четкое и грамотное соблюдение правил безопасности труда	соблюдение правил безопасности труда с допустимыми отклонениями, не приводящими к травмам	соблюдение основных правил безопасности при наличии единых нарушений: - нарушение санитарно-гигиенических норм (не снятые ювелирные украшения, длинные ногти, не забранные волосы, мятая спецодежа

Критерии оценки

«5» - студент полностью выполнил все задания профессиональной ситуации без ошибок;
«4» - студент выполнил все задания профессиональной ситуации, но допустил незначительные ошибки в оформлении бланков документов или решении задачи;
«3» - студент выполнил все задания профессиональной ситуации, но допустил ошибки в оформлении бланков документов или решении задачи, но по рекомендации преподавателя исправил и справился с заданием;
«2» - студент не выполнил хотя бы 1 задание профессиональной ситуации.