

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Исполнительный директор
Сибирской Ассоциации Гостеприимства

 И.В. Максимова

«18» октября 2017 г.

Торгово-экономический институт
Отделение среднего профессионального образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине ПМ.04 Организация процесса приготовления и
приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Красноярск
2017

Министерство образования и науки РФ
Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и
учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

Разработчики



Зайцева Н.С.

СОГЛАСОВАНО

Зав. ОСПО



Н.С. Зайцева

15 октября 2017 г.

Тюменский государственный институт

Образования и профессионального образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Технология приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий»
в соответствии с учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Екатеринбург 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2	ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	19
2.1	Опросы: устный, письменный, блиц-опрос	19
2.2	Доклады и выступления	21
2.3	Экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ	23
2.4	Тесты текущего контроля знаний	26
2.5	Рубежный контроль знаний	29
2.6	Производственная практика (по профилю специальности) ...	34
2.7	Экзамен (квалификационный)	34

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
3	5	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - требования, предъявляемые к знаниям, умениям, навыкам работника общественного питания; - роли, функции и задачи техника-технолога в современных организациях общественного питания. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать интерес к своей будущей профессии через: участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; участие в органах студенческого самоуправления; участие в социально-проектной деятельности; портфолио студента; - обосновать выбор профессии. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий; - методами контроля качества и безопасности готовой продукции; - навыками изготовления сложных мучных кондитерских изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).

		<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - требования к производственному персоналу; - организацию и технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в предприятиях общественного питания. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать правильную последовательность выполнения действий по организации собственной деятельности; - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы по производству сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - демонстрировать выполнение профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - способами и приёмами эффективной организации процесса производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и деятельности производственного персонала; - навыками оценки эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности протекания конфликтов на производстве; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос;

		<p>ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> - пути предотвращения, урегулирования и разрешения конфликтов на производстве. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - понимать ответственность за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - навыками по разрешению, преодолению и предупреждению конфликтов в профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - состав источников информации, необходимых для решения профессиональных задач; - приёмы поиска информации в профессиональной деятельности. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные источники, включая электронные и Интернет – ресурсы; - обосновывать выбор и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленных задач; - получать и эффективно использовать необходимую информацию. <p><i>Владеть:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о

			<ul style="list-style-type: none"> - навыками эффективного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач; - навыками использования информации в области профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
	<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности</p> <p style="text-align: center;">в</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - программы, необходимые для профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного). 	
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - результативно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - оформлять результаты самостоятельной работы с использованием информационно-коммуникационных технологий. 		
		<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками освоения программ, необходимых для профессиональной деятельности. 		
	<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения; - нормы деловой культуры: речевой этике, конструктивное сотрудничество; - принципы толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, потребителями. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; 	
		<p><i>Уметь:</i></p>		

			<ul style="list-style-type: none"> - проявлять коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - эффективно взаимодействовать со студентами, преподавателями в ходе выполнения заданий; - соблюдать этические нормы (уважение, вежливость и т.п.); - участвовать в студенческом самоуправлении. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
			<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения для работы в команде; - правилами деловой культуры при общении с коллегами, руководством, потребителями. 	
		ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - понятия «лидерство», «руководство», «управление»; - методы и стили руководства. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мнения других членов команды; - отстаивать свое мнение; - своевременно оказывать помощь членам команды при выполнении профессиональных задач; - проявлять ответственность за работу членов коллектива, результат выполнения заданий. 	
			<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - самоанализом и коррекцией результатов собственной работы; - тактикой аргументирования при проведении собраний коллектива. 	

		<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - информацию о дополнительных занятиях, дополнительных рабочих профессиях, курсах дополнительного профессионального образования 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - о новых технологиях в области организации процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т. п.); - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительного профессионального образования. 	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 	
		<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т. п.). 		

				<p>практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - температурный режим и правила приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - технологию приготовления сдобных хлебобулочных 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).

			<p>изделий и праздничного хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - отделочные полуфабрикаты и украшения для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - технику и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; 	
--	--	--	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> - применять коммуникативные умения. 	
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - контроля качества и безопасности готовой продукции. 	
		<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - температурный режим и правила приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий и 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).

			<p> праздничных тортов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - отделочные полуфабрикаты и украшения для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. </p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; 	
--	--	--	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; - применять коммуникативные умения; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 	
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - контроля качества и безопасности готовой продукции.; - оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов сложными отделочными полуфабрикатами. 	
		<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - требования к качеству и правила выбора основных 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических

			<p>продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий; - методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - температурный режим и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; - технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий; - отделочные полуфабрикаты и украшения для мелкоштучных кондитерских изделий; - технику и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий; - актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. <p><i>Уметь:</i></p>	<p>занятий и лабораторных работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
--	--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; - определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; - применять коммуникативные умения; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления мелкоштучных кондитерских изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; - определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; - применять коммуникативные умения; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления мелкоштучных кондитерских изделий. 	
		<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,</p>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; - организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий; - контроля качества и безопасности готовой продукции. <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка

		<p>использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов; - технику и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами; - актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. 	<p>выполнения практических занятий и лабораторных работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; 	

			<ul style="list-style-type: none"> - применять коммуникативные умения; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. 	
--	--	--	--	--

2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Предметом оценки освоения междисциплинарного курса профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» являются знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с использованием следующих форм и методов: текущего и рубежного контроля (устный опрос, письменный опрос, блиц-опрос, контрольные работы, решение практических заданий, производственных задач, тестирование), экспертной оценки (в ходе практических занятий, лабораторных работ), оценки отчета, результатов производственной практики, дифференцированного зачета, экзамена (квалификационного).

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет (5 семестр)
ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Отчет, аттестационный лист (5 семестр)
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен (квалификационный) (5 семестр)

2.1 Опросы: устный, письменный, блиц-опрос

Функция контроля за содержательностью, глубиной и систематичностью самостоятельной работы студентов эффективно реализуется при устном и письменном опросе, собеседовании, заслушивании докладов и выступлений. Данные формы контроля раскрывают сильные и слабые стороны в постижении студентами вопросов организации процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции задолго до рубежного и итогового контроля знаний, что дает преподавателю возможность систематически анализировать и оценивать как уровень работы группы в целом, так и каждого студента в отдельности и соответствующим образом реагировать на негативные стороны в освоении междисциплинарного курса.

Собеседования, опросы проводятся после изучения определенной темы (раздела) на практических занятиях по междисциплинарному курсу.

Устные опросы проводятся во время практических занятий. Вопросы опроса не должны выходить за рамки темы, объявленной для данного занятия. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала на ассоциациях.

Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии.

Блиц-опросы позволяют проверить уровень подготовки к практическому занятию всех обучающихся в группе, при этом оставляя достаточно учебного времени для иных форм педагогической деятельности в рамках данного занятия. Блиц-опрос проводится без предупреждения, что стимулирует обучающихся к систематической подготовке к занятиям. Вопросы для опроса готовятся заранее, формулируются узко, дабы обучающийся имел объективную возможность полноценно его осветить за отведенное время.

Письменные опросы целесообразно применять в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения зачета, когда необходимо проверить знания студентов по всему курсу.

При оценке опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

Рекомендации по оцениванию ответов студентов

С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы вначале каждого практического занятия преподавателем проводится индивидуальный или фронтальный устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы. Критерии оценки:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается способность грамотно и с

пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);

- использование дополнительного материала (обязательное условие);
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

Критерии оценки ответов студентов

Оценка **«отлично»** ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

2.2 Доклады и выступления

Доклад понимается как пространная работа на основе первоисточников и литературы, предназначенная для заслушивания на занятии. Доклад представляется в устной форме в ходе практического занятия, может сопровождаться мультимедийными презентациями. Доклад является дополнительным по отношению к лекциям и учебным пособиям источником информации для слушателей, он не может основываться исключительно на лекционном материале или на учебниках. Тематика докладов и выступлений определяется программой профессионального модуля и предоставляется преподавателем заблаговременно. Темы для докладов, предлагаемые в методических пособиях, не являются единственно возможными. Студент вправе представить преподавателю собственный вариант тематики, связанной с изучаемым материалом.

Подготовка к занятиям строится на самостоятельной работе студентов с учебником, учебными пособиями, материалами хрестоматий и первоисточниками.

Требования к докладам и выступлениям студентов на семинарском занятии

Примерный перечень требований к любому выступлению студента:

1. Связь выступления с предшествующей темой или вопросом.
2. Раскрытие сущности проблемы.
3. Методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности.

Важнейшие требования к выступлениям студентов - самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них.

Выступление студента должно соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка, неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полнота и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка **«отлично»** ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка;

«хорошо» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого;

«удовлетворительно» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Примерный перечень тем докладов и выступлений

1. Культура хлеба и хлебобулочных изделий в древности.
2. Сырье и товары используемые в кондитерском производстве.
3. История развития кондитерского производства стран мира.

2.3 Экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ

Основной целью практических занятий является подготовка обучающихся к выполнению лабораторных работ. В ходе практических занятий обучающиеся приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерских изделий с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных и дополнительных компонентов;
- составления алгоритма технологии приготовления кондитерских изделий;
- проведения бракеража готовой продукции;
- оформления соответствующей технологической документации (технологических карт и схем).

Практические занятия проводятся в учебной аудитории и выполняются в течение 2-х академических часов.

Основной целью лабораторных работ является приобретение обучающимися практического опыта приготовления рекомендуемых мучных кондитерских изделий, согласно рабочей программы профессионального модуля. На лабораторных работах обучающиеся:

- подготавливают продукты для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организуют рабочее место для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- применяют безопасные приёмы труда при работе с оборудованием кондитерского цеха;
- подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления и подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- определяют нормы закладки продуктов и выход готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- выполняют технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- проводят органолептическую оценку качества готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- соблюдают санитарно-гигиенические требования при изготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Перечень сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; составляется с учетом требований профессиональных Стандартов индустрии питания и рекомендаций работодателей и социальных партнеров.

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории технологии приготовления пищи и выполняются в течение 6 академических часов.

В ходе лабораторной работы преподаватель заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося, в которой отмечает поэтапное формирование общих и профессиональных компетенций. По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет (проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу преподавателя) и получает оценку за лабораторную работу. По окончании лабораторной работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

При проведении практических занятий и лабораторных работ используются следующие критерии оценивания:

- **«отлично»** ставится, если студент правильно определил цель работы; выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; самостоятельно и рационально выбрал и подготовил необходимое оборудование, всю работу провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; научно грамотно, логично описал наблюдения и сформулировал выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнил записи, таблицы, вычисления и сделал выводы; проявил организационно-трудовые умения (поддерживает чистоту рабочего места и порядок на столе); работу осуществлял по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием;

- критерии оценки **«хорошо»** соответствуют требованиям к оценке «5» но имеют место нарушения: студент проводил работу в условиях, не обеспечивающих достаточной точности или было допущено два-три

недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или в описании допустил неточности, выводы сделал неполные;

- **«удовлетворительно»** ставится, если студент правильно определил цель работы; работу выполнил правильно не менее чем наполовину, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы; подбор оборудования, объектов, материалов, а также работы по началу занятия провел с помощью преподавателя; или в ходе проведения работы были допущены ошибки в описании наблюдений, формулировании выводов; работа проводилась в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью или в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях, таблицах, схемах и т.д.) не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения; допустил грубую ошибку в ходе работы (в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием), которая исправляется по требованию преподавателя;

- **«неудовлетворительно»** ставится, если студент не определил самостоятельно цель работы; выполнил работу не полностью, не подготовил нужное оборудование и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно или в ходе работы и в отчете обнаружились в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «3»; допустил две (и более) грубые ошибки в ходе работы, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с продуктами и оборудованием, которые не может исправить даже по требованию преподавателя.

Примерная тематика практических занятий

1. Расчет расхода муки с учетом ее влажности
2. Расчет воды для замеса теста заданной влажности
3. Оформление технологических карт для хлебобулочных изделий
4. Составление технологических схем приготовления основных кондитерских изделий.
5. Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления основных кондитерских изделий.

Примерная тематика лабораторных работ

1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий
2. Приготовление праздничных видов хлеба
3. Приготовление бисквитного теста и кондитерских изделий из него

4. Приготовление песочного теста и кондитерских изделий из него
5. Приготовление заварного теста и кондитерских изделий из него
6. Приготовление слоенного теста и кондитерских изделий из него
7. Приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий.
8. Приготовление отделочных полуфабрикатов из мастики и марципана
9. Приготовление отделочных полуфабрикатов из шоколада
10. Приготовление отделочных полуфабрикатов из карамели
11. Приготовление и оформление праздничных тортов.

2.4 Тесты текущего контроля знаний

Текущее тестирование по основным разделам МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» проводится после того, как на лекционных, практических и лабораторных занятиях был пройден учебный материал по данной теме. Тестирование проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий по вариантам.

При проведении текущего тестирования с использованием тестовых материалов по основным разделам междисциплинарного курса используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

Оценка			
отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
100-90%	89-75%	74-60%	менее 60%

Перечень дидактических единиц для текущего тестирования

1. Сырье кондитерского производства
2. Полуфабрикаты кондитерских изделий
3. Тесто и способы его разрыхления
4. Дрожжевое тесто и изделия из него
5. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него
6. Отделочные полуфабрикаты
7. Приготовление пирожных

Пример текущего контроля знаний в виде тестирования

Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Вариант 1

1. Перечислите основные группы пирожных, в зависимости от полуфабрикатов: _____, _____, _____, _____, _____, _____.
2. Рассчитайте вес теста, если вес готового изделия 75 г, а упек 12%.
3. Для каких пирожных тесто готовится без муки?:
 - а) Заварных.
 - б) Воздушных.
 - в) Крошковых.
 - г) Слоеных.
4. Выберите операции, применяемые при производстве слоеного нарезного пирожного:
 - а) Разрезание слоеного полуфабриката на горизонтальные пласты.
 - б) Пропитка слоеного полуфабриката сиропом.
 - в) Склеивание слоеных пластов масляным кремом.
 - г) Склеивание слоеных пластов белковым кремом.
 - д) Отделка поверхности.
5. Выберите срок хранения заварного пирожного с масляным кремом:
 - а) 72 ч;
 - б) 36 ч;
 - в) 6 ч.
6. Пирожные из заварного теста:
 - а) Языки, корзиночка, волованы, шу.
 - б) Картошка, шу, таралетки, эклеры.
 - в) Трубочка с творожным кремом, эклеры, шу, профитроли со взбитыми сливками..
 - г) Меренги, буше, волованы, языки.

Вариант 2

1. Какие группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката, вы знаете?

- 1) Бисквитные.
- 2) Песочные.
- 3) Дрожжевые.
- 4) Желейные.

2. В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных?

- 1) От вида выпеченного полуфабриката.
- 2) От времени года.
- 3) От вида отделочного полуфабриката.

3. В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных?

- 1) 10-12 г.
- 2) 45-50 г.
- 3) 70-80 г.
- 4) 140-150 г.

4. Выберите операции, применяемые при производстве песочного нарезного пирожного.

- 1) Разрезание песочного полуфабриката на горизонтальные пласты.
- 2) Пропитка песочного полуфабриката сиропом.
- 3) Склеивание песочных пластов масляным кремом.
- 4) Склеивание песочных пластов белковым кремом.
- 5) Отделка поверхности.

5. Выберите операции, применяемые при производстве бисквитного нарезного пирожного.

- 1) Разрезание бисквитного полуфабриката на горизонтальные пласты.

- 2) Пропитка бисквитного полуфабриката сиропом.
 - 3) Склеивание бисквитных пластов масляным кремом.
 - 4) Склеивание бисквитных пластов белковым кремом.
 - 5) Отделка поверхности.
 - 6) Отделка боковой поверхности.
6. Найдите соответствие между видом и сроком хранения пирожных.
- 1) Бисквитное пирожное с масляным кремом А) 72 ч;
 - 2) Песочное пирожное с кремом из сливок Б) 36 ч;
 - 3) Заварное пирожное с белковым кремом В) 6 ч.

2.5 Рубежный контроль знаний

В соответствии с учебным планом специальности профессиональный модуль ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» изучается в пятом семестре. По окончании семестра поводится дифференцированный зачет. Целью зачета является проверка усвоения студентами теоретического материала по разделам МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», готовности применить полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Для проведения промежуточной аттестации подготовлен комплект оценочных средств в виде билетов зачета. В комплект входят билеты, каждый из которых включает 37 тестовых заданий. Время выполнения задания: 40 минут. Каждое правильно выполненное задание оценивается в 1 балл. Дифференцированный зачет проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий.

При проведении зачета с использованием тестовых материалов используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

Оценка			
отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
100-90%	89-75%	74-60%	менее 60%

Демонстрационный вариант билета зачета

УТВЕРЖДАЮ
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

« ____ » _____ 2017г.

БИЛЕТ ЗАЧЕТА № 1

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	по дисциплине специальность институт	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 19.02.10 Технология продукции общественного питания ТЭИ ОСПО курс 3
--	--	--

I. Выберите правильные ответы

1. Основные белки муки:
 - а) глиадин, казеин;
 - б) глиадин, глютенин;
 - в) глютенин, лактоальбумин.
2. Способы разрыхления теста
 - а) химический, механический, биологический, спиртовой;
 - б) химический, микробиологический, молочнокислый, спиртовой;
 - в) химический, биологический, механический, комбинированный
3. Для какого теста применяют химические разрыхлители?
 - а) песочного, пряничного, слоеного;
 - б) песочного, пряничного, сдобного пресного;
 - в) песочного, пряничного, дрожжевого.
4. Последовательность обработки яиц для кондитерского производства:
 - а) яйца моют, обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают;
 - б) обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают;
 - в) яйца моют, дезинфицируют, ополаскивают;
5. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:
 - а) высоким содержанием жира, углеводов;
 - б) низким содержанием жира, углеводов;
 - в) витаминами, минеральными веществами
6. Упек равен 14%, сколько теста необходимо для 70-граммовой булочки?
 - а) 81 г;
 - б) 75 г;
 - в) 80 г.
7. Способы приготовления дрожжевого теста:

- а) опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с использованием химических разрыхлителей;
- б) безопасный, опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с ускоренным процессом брожения.
8. Процессы, происходящие при брожении дрожжевого теста:
- а) осахаривание крахмала, спиртовое брожение, молочнокислое брожение;
- б) спиртовое брожение, молочнокислое брожение, денатурация белков муки, клейстеризация крахмальных зерен;
- в) спиртовое брожение, молочнокислое брожение, карамелизация, меланоидинообразование.
9. Процессы, происходящие при выпечке изделий из дрожжевого теста:
- а) коагуляция белков, потеря влаги, клейстеризация крахмала, гибель ферментов, гибель дрожжей, увеличение объема, образование корочки, карамелизация, декстринизация;
- б) коагуляция белков, потеря влаги, клейстеризация крахмала, набухание белков, осахаривание крахмала;
- в) гибель ферментов, гибель дрожжей, увеличение объема, образование корочки, набухание белков, осахаривание крахмала.
10. Для каких изделий применяется опарный способ приготовления дрожжевого теста?
- а) для изделий с небольшим содержанием сдобы;
- б) для изделий с большим содержанием сдобы;
- в) для изделий с начинкой;
- г) для изделий без начинки.
11. Какие операции включает в себя разделка дрожжевого теста?
- а) деление теста на куски, взвешивание заготовок, округление, предварительную расстойку, формование, окончательную расстойку, отделку поверхности.
- б) деление теста на куски, окончательную расстойку, выпекание, охлаждение;
- в) деление теста на куски, отделку поверхности, выпечку, охлаждение.
12. Какое количество слоев рекомендуется для дрожжевого слоеного теста?
- а) 108, 144, 256;
- б) 72, 108, 144;
- в) 8, 16, 24, 36.
13. Способ разрыхления блинчатого теста:
- а) химический;
- б) биологический;
- в) механический.
14. Что является разрыхлителем в пресном сдобном тесте?
- а) жир, белки яиц, сода;
- б) двууглекислый натрий, наличие кислоты
- в) дрожжи, аммоний, жир.
15. Способы приготовления пряничного теста:
- а) сырцовый, заварной;
- б) опарный, безопасный.
16. Основное сырье для приготовления песочного теста:
- а) мука, молоко, кислота, жир, сахар;
- б) дрожжи, сахар, жир, сметана, яйца;
- в) мука, сахар, жир, меланж, разрыхлители химические.
17. Ассортимент изделий из песочного теста:
- а) печенье «звездочка», печенье «ромашка», булочка нарезная с повидлом;

- б) пирог песочный, печенье круглое, волованы;
 - в) печенье «глаголик», печенье с маком, кольца воздушные.
18. Температура выпекания изделий из белково-воздушного теста:
- а) 120 °С;
 - б) 100 °С;
 - в) 140 °С.
19. Сырье для приготовления основного бисквита:
- а) мука, крахмал, сахар, яйца, эссенция;
 - б) мука, меланж, сахар, жир;
 - в) мука, химические разрыхлители, сахар, яйца.
20. Температура выпекания изделий из заварного теста:
- а) 180-190 °С;
 - б) 190-215 °С;
 - в) 220-230 °С.
21. Сырье для приготовления пресного слоеного теста:
- а) вода, соль, сода, мука, жир;
 - б) мука, кислота, соль, яйца, вода, жир;
 - в) мука, соль, яйца, вода, сахар.
22. Изделия из слоеного пресного теста:
- а) профитроли, языки, волованы, рожки;
 - б) языки, волованы, ватрушки, рожки, муфточки, кулебяки;
 - в) языки, муфточки, кольца воздушные.
23. Температура выпечки изделий из миндального теста:
- а) 150-160 °С;
 - б) 100-110 °С;
 - в) 190-210 °С.
24. Основные стадии приготовления помадки:
- а) варка сиропа, взбивание сиропа, созревание помады;
 - б) варка сиропа, охлаждение сиропа, взбивание сиропа, созревание помады;
 - в) варка сиропа, охлаждение сиропа, созревание помады.
25. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, необходимо:
- а) замораживать;
 - б) колеровать в печи при температуре 200-220 °С;
 - в) колеровать в печи при температуре 220-245 °С.

II.

1. Выпишите пропущенные слова:

Перед использованием мед необходимо _____ до _____ и _____.

2. Рассчитайте вес готового изделия, если вес теста 80 г, а упек 13%.

3. Выпишите пропущенные слова в предложении: Для пропитывания изделий используют 1. _____, для глазирования пряников 2. _____, для приготовления 3. _____.

4. Назовите основные стадии приготовления опарного теста: _____ и _____.

5. Перечислите способы формования пирога московского:
_____, _____, _____.

6. Перечислите сырье, входящее в тесто для лапши домашней:

_____, _____, _____, _____.

7. Выпишите пропущенные слова: Для разрыхления пресного сдобного теста используют 1. _____, которая вступает в реакцию с 2. _____ с выделением 3. _____.

8. Назовите 3 стадии приготовления слоеного теста:

_____, _____, _____.

9. Какое тесто готовят без муки?

10. Перечислите желирующие продукты для приготовления желе: _____, _____.

11. Перечислите сырье, входящее в состав крема масляного основного «Шарлотт». _____, _____, _____.

12. Перечислите основные группы пирожных, в зависимости от выпеченных полуфабрикатов:

_____, _____, _____, _____, _____.

Составитель: _____ Н.С. Зайцева

Одобрено на заседании ОСПО

Протокол № _____ от « _____ » _____ 201__г.

Специалист по УМР _____ Н. В. Тарима

2.6 Производственная практика (по профилю специальности)

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является оценка сформированности профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений.

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций осуществляется с использованием следующих форм и методов: наблюдение, экспертная оценка организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Контроль и оценка дидактических единиц «уметь» и «иметь практический опыт» осуществляется с использованием следующих форм и методов: ежедневное наблюдение, экспертная оценка разработки ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

В соответствии с учебным планом ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания по производственной практике (по профилю специальности) ПП.04.01 не предусмотрена промежуточная аттестация. Однако результаты освоения производственной практики, полученные на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией приготовления сложной горячей кулинарной продукции и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, качества и содержания отчета по практике учитываются при допуске к экзамену (квалификационному).

2.7 Экзамен (квалификационный)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по завершению изучения учебной программы профессионального модуля.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - междисциплинарного курса, производственной практики (по

профилю специальности) и направлен на оценку результатов преимущественно теоретического обучения и практической подготовленности.

Экзамен (квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания результатов освоения обучающимися профессионального модуля с участием представителей работодателя. Экзамен (квалификационный) выявляет готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и сформированность у него профессиональных компетенций, указанных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» ФГОС СПО.

Задания экзамена (квалификационного) рассчитаны на комплексную проверку профессиональных и общих компетенций.

Задания экзамена (квалификационного) носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер, т. к. компетенция проявляется в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях, нетождественных тем, в которых они формировались. Это означает направленность заданий на решение не учебных, а профессиональных задач. Содержание заданий максимально приближено к ситуациям профессиональной деятельности.

Критерии оценивания знаний студентов на экзамене (квалификационном)

Проверка качества подготовки студентов на экзамене заканчивается выставлением отметок по принятой пятибалльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Профессиональный модуль считается освоенным, если обучающийся на экзамене (квалификационном) выполнил все предусмотренные задания на положительную отметку.

Для вынесения положительного заключения об освоении вида профессиональной деятельности, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» ФГОС СПО. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций ставится оценка «неудовлетворительно».

Критерии оценки знаний студентов устанавливаются в соответствии с требованиями к профессиональной подготовке, исходя из действующих учебных планов и программ, с учётом характера конкретной дисциплины, а также будущей практической деятельности выпускника.

При проведении экзамена (квалификационного) рекомендуется использовать следующие критерии оценивания:

- **«отлично»** ставится, если дан полный, развернутый ответ на теоретический вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте

изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала; практическое задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; самостоятельно и рационально выбрано и подготовлено необходимое оборудование, вся работа проведена в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов с наибольшей точностью; научно грамотно, логично сформулированы выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнены все технологические карты и технологические схемы; проявлены организационно-трудовые умения (студент поддерживает чистоту рабочего места); работа осуществлялась по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием;

- **«хорошо»** ставится, если дан полный, развернутый ответ на теоретический вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.; практическое задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; самостоятельно и рационально выбрано и подготовлено необходимое оборудование; научно грамотно, логично сформулированы выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнены все технологические карты и технологические схемы; проявлены организационно-трудовые умения (студент поддерживает чистоту рабочего места); работа осуществлялась по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием; однако работа проведена в условиях, не обеспечивающих достаточной точности или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, выводы сделаны неполные;

- **«удовлетворительно»** ставится, если дан неполный ответ на теоретический вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная; практическое задание выполнено правильно не менее чем наполовину, однако объём выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты по основным, принципиально важным задачам работы; в ходе выполнения задания были допущены ошибки в формулировании выводов; работа проведена в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью; в отчете

были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в технологических картах и технологических схемах) не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения;

- **«неудовлетворительно»** ставится, если дан неполный ответ на теоретический вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная; практическое задание выполнено не полностью; не подготовлено необходимое оборудование и объём выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; расчеты произведены неправильно; допущены две (и более) грубые ошибки в ходе выполнения задания, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием.

Для проведения экзамена (квалификационного) подготовлен комплект оценочных средств в виде экзаменационных билетов. В структуру билета входит 3 вопроса, содержащие задание на знание теоретического материала, умение решать типовые производственные задачи, выполнение практического задания.

Посредством теоретических вопросов определяются знания в области технологических процессов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практические задания предполагают решение производственных задач на определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Экзамен проводится в учебной аудитории и лаборатории технологии приготовления пищи.

Контрольные вопросы к экзамену (квалификационному)

1. Виды сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий: по назначению, по способу приготовления. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.
3. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста.
4. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.
5. Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.
6. Дрожжевое опарное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.
7. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Характеристика,

рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

8. Сдобное пресное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

9. Песочное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству

10. Бисквит основной (с подогревом) и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

11. Бисквит круглый (буше) и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

12. Заварное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству

13. Слоеное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству

14. Воздушное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

15. Миндальное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству

16. Пряничное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству

17. Мука, используемая для приготовления кондитерских изделий. Требования к качеству, условия хранения, применение в зависимости от содержания клейковины.

18. Требования к качеству сахаристых веществ, их роль в производстве мучных, кондитерских изделий.

19. Ассортимент отделочных полуфабрикатов. Их использование, требование к качеству.

20. Украшения из помады, глазури, кандира. Технология приготовления, требования к качеству.

21. Украшения из желе, фруктов, цукатов. Технология приготовления, требования к качеству.

22. Украшения из крема. Технология приготовления, требования к качеству.

23. Украшения из шоколада. Технология приготовления, требования к качеству.

24. Мاستика. Виды маситки, технология приготовления, применение, требования к качеству.

25. Марципан. Виды марципана, технология приготовления, применение, требования к качеству.

26. Пирожные: определение, ассортимент, технология

приготовления, требования к качеству.

27. Торты: виды тортов, технология приготовления, требования к качеству.

28. Цукаты. Технология приготовления, требования к качеству.

29. Сахарный сироп, технология приготовления, использование, способы измерения его консистенции

30. Масляный крем, ассортимент, технология приготовления, использование

31. Белковый крем, ассортимент, технология приготовления, использование

32. Заварной крем, ассортимент, технология приготовления, использование

33. Помада, особенности приготовления, использование

34. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности. Технология приготовления, требования к качеству.

35. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Демонстрационный вариант экзаменационного билета для сдачи экзамена (квалификационного)

УТВЕРЖДАЮ

Председатель Эк

Максимова И.В.

«___» _____ 2017г.

ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	профессиональный модуль специальность институт	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочный, мучных кондитерских изделий 19.02.10 Технология продукции общественного питания ТЭИ ОСПО курс 3
--	---	--

1. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста.
2. Определите, будет ли достаточно сахара в количестве 5 кг, муки пшеничной с влажностью 13,5 % в количестве 13 кг для производства 25 кг. песочного полуфабриката.
3. Приготовление авторского хлебобулочного или мучного кондитерского изделия.

Составитель: _____ Н.С. Зайцева

Одобрено на заседании ОСПО

Протокол № ___ от «___» _____ 201__г.

Специалист по УМР _____ Н. В. Тарима