Министерство образования и науки Республики Бурятия

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Гусиноозерский энергетический техникум»

 Согласовано Утверждаю

ЦК преподавателей спец.дисциплин Зам. директора по УР

и мастеров п/о по ПП КРС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В.Цыбденова Славко Т.В.

 Протокол заседания ЦК

 от\_\_\_\_\_\_\_2018г. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Комплект контрольно-оценочных средств**

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

**Профессии Повар, Кондитер**

 г. Гусиноозерск

**Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Элемент модуля** | **Форма контроля и оценивания****2полугодие** |
| **Промежуточная аттестация** | **Текущий контроль** |
| МДК .08.01. |  |  |
| УП |  |  |
| ПП |  |  |

**2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)1**

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

Таблица 2.1

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки** | **Показатели оценки результата** |
| *ПК8.1.Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб**ПК8.2.Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.**ПК8.3.Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.**ПК8.4.Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.**ПК8.5.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.**ПК8.6.Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.**ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.**ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем**ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.**ОК. 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.**ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.* | *-Обоснованный выбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий;**-Демонстрация навыков по приготовлению простых хлебобулочных изделий;**-четкое соблюдение технологии приготовления простых хлебобулочных изделий;**-соблюдение санитарных норм и правил, требований техники безопасности при работе с производственным инвентарем и оборудованием;**-расчет упека в натуральном и относительном выражениях;**-точность и грамотность оформления технологической документации.**-целесообразный выбор производственного инвентаря, оборудования и посуды для приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий;**-четкое соблюдение технологии приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий;**-правильность применения рецептур основных мучных кондитерских изделий.**-обоснованный выбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек;**-демонстрация навыков по приготовлению печенья, пряников, коврижек;**-четкое соблюдение технологии приготовления печенья, пряников, коврижек;**-соблюдение санитарных норм и правил, требований техники безопасности при работе с производственным инвентарем и оборудованием;**-точность и грамотность выполнения технологической документации;**-правильность применения рецептур*.*-правильные рецептур на фарш, начинки, сиропы;**-обоснованный выбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов;**- четкое соблюдение технологии приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов;**-соблюдение санитарных норм и правил, требований техники безопасности при работе с производственным инвентарем и оборудованием.**-обоснованный выбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных;**-Демонстрация навыков по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;**- четкое соблюдение технологии приготовления отечественных классических тортов и пирожных;**-соблюдение санитарных норм и правил, требований техники безопасности при работе с производственным инвентарем и оборудованием;*-*точность и грамотность оформления**-правильность применения рецептур*.*-обоснованный выбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений для приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных**-Демонстрация навыков по приготовлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных**- четкое соблюдение технологии приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных**-соблюдение санитарных норм и правил, требований техники безопасности при работе с производственным инвентарем и оборудованием;**-точность и грамотность оформления технологической документации;**-правильность применения рецептур.**-демонстрация интереса к избранной профессии;**-участие в групповых, училищных, городских и краевых конкурсах профессионального мастерства;**-посещение занятий кружка технического творчества, других форм внеурочной работы по профессии;**-участие в работе научного общества.**-обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;**-демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.**-составление обучающимся «портфолио» личных достижений.**-демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.**-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.**-демонстрация навыков использования Интернет-ресурсов в профессиональной деятельности;**-владение навыками работы в редакторе Power Point при подготовке электронных презентаций собственных ответов и выступлений.* |

**3 Форма аттестационного листа**

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

1. ФИО обучающегося/студента, № группы, специальность/профессия

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

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

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

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

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

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

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

Дата Подписи руководителя практики,

ответственного лица организации

**4. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)**

*Задания к Экзамену формируются:*

*1. Задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.*

I. ПАСПОРТ

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессиональных компетенций по ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер», укрупненная группа профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

код профессии/специальности 260807.01 «Повар, кондитер»

**Профессиональные компетенции:**

ПК8.1.Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК8.2.Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК8.3.Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК8.4.Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК8.5.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК8.6.Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**Общие компетенции:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК. 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант №1

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур

Время выполнения задания 6часов

**Банк ситуаций**

**-**полдник в детском лагере отдыха (в детском саду):

-тематический стол (романтический ужин, День Победы, День Святого Валентина, День рождения, и т.д..);

-фуршет;

-паек для выездных спортивных мероприятий

- бизнес - ланч

-кофе брейк

- чайная пауза (проведение семинаров, заседаний, и т.д)

**Ситуация (пример)№1**

Требуется приготовить кондитерские изделия на 10 человек для кофе «брейк».

**Ситуация (пример)№2**

Требуется приготовить кондитерские изделия на 10 человек для бизнес – ланча.

**Ситуация (пример)№3**

Требуется приготовить кондитерские изделия на 20 человек для встречи ветеранов ВОВ.

**Ситуация (пример)№4**

Требуется приготовить кондитерские изделия на 10 человек для проведения День рождения ребенка.

**Ситуация (пример)№5**

Требуется приготовить кондитерские изделия на 25 человек на полдник в детском саду.

**Ситуация (пример)№6**

Требуется приготовить кондитерские изделия на 30 человек чайной паузы при проведение семинара.

**Ситуация (пример)№7**

Требуется приготовить кондитерские изделия на 10 человек для выездных спортивных соревнований.

**Ситуация (пример)№8**

Требуется приготовить кондитерские изделия на 30 человек для проведения фуршета, посвященного к Дню 8 марта.

**Задание**

*1.*Проанализировать предложенную ситуацию и составить меню.

2.Выбрать из сборника рецептур технологические карты кондитерских изделий.

3.Определить перечень необходимых продуктов и их количество.

4.Определить перечень оборудования, приспособлений и инструментов.

5. Приготовление кондитерских изделий и их оформление.

6.Сервировка стола.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIа. УСЛОВИЯ

Экзамен проводится одновременно учебной группы из 8 обучающихся, путем выполнения задания на базе учебных мастерских. Тема практического задания выдается заранее для составления меню, подготовки технологических карт и заявки на продукты и оборудование.

Выполненное задание представляется наглядно и оценивается экспертной группой.

**Количество вариантов задания для экзаменующегося**– 1

**Время выполнения задания – 6 часов**

**Оборудование:**тестомесильная машина, взбивальные машины, жарочный шкаф, холодильные камеры, рабочие столы, электроплиты

**Литература для учащегося:**

Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для начального профессионального образования\Н.Г. Бутейкис.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-300с.

Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы: Учебник для начального профессионального образования\ Л.В.Мармузова.-М.: Издательский центр «Академия», 2010.-288с.

Сборник рецептур мучных и кондитерских изделий. Составитель Л.Е.Годунова.- Санкт-Петербург, ПРОФИ-ИНФОРМ, 2010.-668с.

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 5 баллов | 4 балла | 3 балла | 2 балла |
| 1 | Умение организоватьрабочее место | - рационально организует рабочее место,- бережно относится к инструментам и оборудованию,- точно выбирает необходимый инвентарьи оборудование | - рационально орг. рабочее место,- бережно относится к инструментам и оборудованию, но допускает несущественные ошибки в его выборе. | - организует рабочее место с несущественными ошибками,-затрудняется в выборе необходимых инструментов и оборудования. | - не умеет планироватьработу без помощимастера,- допускает грубыенарушения в выбореинвентаря иоборудования. |
| 2 | Соблюдение правил техники безопасности труда | - строго соблюдает правила техники безопасности труда, | - соблюдает правила техники безопасности труда, | - соблюдает правила техники безопасности труда, но допускает несколько незначительных нарушений, | - допускает грубыенарушения правил ТБ. |
| 3 | Соблюдение норм санитарии и гигиены | - строго соблюдает правила личной гигиены и санитарии | - соблюдает правила личной гигиены и санитарии, но допущено одно несущественное нарушение | - соблюдает правила личной гигиены и санитарии, но допущено несколько несущественных нарушений | - допущены грубыенарушения правилсанитарии и гигиены |
| 4 | Соблюдение технологии приготовления кондитерского изделия | - технологию приготовления соблюдает в строгой последовательности | - допущена одна незначительная ошибка в технологическом процессе | - задание выполняет, но допущено несколько нарушений в процессе приготовления | - задание выполняет, но допущены грубыенарушений в процессе приготовления |
| 5 | Соблюдение норм времени | Задание выполнено в установленные нормы времени | Допущено незначительное отклонение(10-15мин) | Допущено значительное отклонение(16-30мин) | Превышение нормвремени больше чемна 30мин. |
|  |  | Оценка готового продукта |  |  |
| 6 | Органолептические показатели готового кондитерского изделия | Кондитерское изделие вполне соответствует требованиям к качеству | Органолептические показатели кондитерского изделия незначительно отклоняются от требований к качеству | Органолептические показатели кондитерского изделия значительно отклоняются от требований к качеству | Вкус кондитерского изделия не соответствует требованиям качества |

**Выполнение задания:**

- обращение в ходе задания к информационным источникам;

- рациональное распределение времени на выполнение задания (*обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Освоенные ПК** | **Показатель оценки результата** | **Оценка** |
| *ПК8.1.Го ПК8.1.Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб* | *-Обоснованный выбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий;**-Демонстрация навыков по приготовлению простых хлебобулочных изделий;**-четкое соблюдение технологии приготовления простых хлебобулочных изделий;**-соблюдение санитарных норм и правил, требований техники безопасности при работе с производственным инвентарем и оборудованием;**-расчет упека в натуральном и относительном выражениях;* | **Да****Нет** |
| *ПК8.2.Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.**ПК8.3.Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.**ПК8.4.Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты**ПК8.5.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные**ПК8.6.Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.* | *-точность и грамотность оформления технологической документации.**-целесообразный выбор производственного инвентаря, оборудования и посуды для приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий;**-четкое соблюдение технологии приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий;**-правильность применения рецептур основных мучных кондитерских изделий.**-обоснованный выбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек;**-демонстрация навыков по приготовлению печенья, пряников, коврижек;**-четкое соблюдение технологии приготовления печенья, пряников, коврижек;**-соблюдение санитарных норм и правил, требований техники безопасности при работе с производственным инвентарем и оборудованием;**-точность и грамотность выполнения технологической документации;**-правильность применения рецептур*.*-правильные рецептур на фарш, начинки, сиропы;**-обоснованный выбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов;**- четкое соблюдение технологии приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов;**-соблюдение санитарных норм и правил, требований техники безопасности при работе с производственным инвентарем и оборудованием.**-обоснованный выбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных;**-Демонстрация навыков по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;**- четкое соблюдение технологии приготовления отечественных классических тортов и пирожных;**-соблюдение санитарных норм и правил, требований техники безопасности при работе с производственным инвентарем и оборудованием;*-*точность и грамотность оформления**-правильность применения рецептур*.*-обоснованный выбор производственного инвентаря, оборудования и приспособлений для приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных**-Демонстрация навыков по приготовлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных**- четкое соблюдение технологии приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных**-соблюдение санитарных норм и правил, требований техники безопасности при работе с производственным инвентарем и оборудованием;**-точность и грамотность оформления технологической документации;**-правильность применения* | **Да****Нет****Да****Нет****Да****Нет****Да****Нет****Да****Нет** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование компетенци***ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.**ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.**ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.**ОК. 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.**ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности* | **Выполнил** | **Не выполнил** |

**Устное обоснование результатов работы (если требуется):**

*Описание критериев, по которым должно быть дано обоснование (если оно требуется)*