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 организовать  рабочее место | - рационально организует рабочее место,  - бережно относится к инструментам и оборудованию,  - точно выбирает необходимый инвентарь  и 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 планировать  работу без помощи  мастера,  - допускает грубые  нарушения в выборе  инвентаря и  оборудования. |
| 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 грубые  нарушения 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 грубые  нарушения правил  санитарии 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 грубые  нарушений в процессе приготовления |
| 5 | Соблюдение норм времени | Задание выполнено в установленные нормы времени | Допущено незначительное отклонение(10-15мин) | | Допущено значительное отклонение(16-30мин) | Превышение норм  времени больше чем  на 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)*