МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

_____ С.А.Дрягилева

от «16» июня 2018 г.

**Комплект оценочных средств**
**для проведения промежуточной аттестации**
в рамках основной образовательной программы (ОПОП)
по программам подготовки специалистов среднего звена
**ПМ.04. Организация процесса и приготовления сложных**

**хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

19.02.01 Технология продукции общественного питания

Реж, 2018

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от «15» июня 2018 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от «16» июня 2018 г.

**Разработчик:**

Рякова Любовь Васильевна – преподаватель, высшая квалификационная категория.

# I. Паспорт комплекта оценочных средств

## 1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения **ПМ.04. Организация процесса и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

| **Результаты освоения** (объекты оценивания) | **Основные показатели оценки результата и их критерии** | **Тип задания; № задания** | **Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)** |
|---|---|---|---|
| ПК.4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | - Выполнение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в соответствии с технологическими картами | Практическая работа | К(Э) |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов | - Выполнение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в соответствии с технологическими картами | | |
| ПК. 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | - Выполнение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими картами | | |
| ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость специальности, проявлять устойчивый интерес. | Качественное выполнение задания | | |
| ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Организация собственной деятельности по приготовлению простой кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом | | |
| ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Осуществление контроля качества выполняемой работы в соответствии с технологическим процессом | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК 4.<br>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Осуществление поиска и сборнике рецептур и использование информации, необходимой для эффективного выполнения практического задания | | |
| ОК 5<br>.Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. | Подготовка и использование технологической карты при выполнении практического задания | | |
| ОК 6.<br>Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; | Выстраивание эффективного взаимодействия с однокурсниками и экзаменаторами в целях качественного выполнения задания | | |
| ОК 7.<br>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Демонстрация своевременного и качественного выполнения задания в соответствии с технологической картой | | |
| ОК 8.<br>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Демонстрация личностного и профессионально роста при защите (презентации) практического задания | | |
| ОК 9.<br>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Демонстрация использования различных рабочих приемов при изготовлении простой кулинарной продукции | | |

## 1.5. Задания для *квалификационного* экзамена.

ПМ.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор
_____ С.А.Дрягилева
«____» _____ 2016г.

**Специальность/профессия:** технология продукции общественного питания

**Учебная дисциплина (МДК, ПМ):** ПМ 04.Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Курс:** 3

**Инструкция по выполнению экзаменационного билета**
для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль
Уважаемый студент!

1.Вам предлагается выполнить за 90 минут практическую работу, содержащую задания по ПМ 04. «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».
2.Вы должны рассчитать за 30 минут количество сырья на изделие, указанное в билете.
3. Обосновать расчет сырья на изделие, дать характеристику и оценку изготовленному изделию, предъявить портфолио согласно данного модуля.
Желаем успехов!

**Билет №1**

1.Рассчитать количество сырья для приготовления: кекс «**Столичный**» (штучный), на 13 штук.
Состав сырья: Мука 2339, сахар-песок 1755, масло сливочное 1754,меланж 1404, изюм 1754, соль 7, эссенция 7, аммоний углекислый 7. Для отделки сахарная пудра 82. Выход 100шт, по 75г.

2 .Приготовить кондитерское изделие- кекс «Столичный» (штучный) 5штук.

Преподаватель_____(Рякова Л.В.)

Преподаватель_____(Хамидуллина Р.А.

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор
_____ С.А.Дрягилева
«____» _____ 2016г.

**Специальность/профессия:** технология продукции общественного питания

**Учебная дисциплина (МДК, ПМ):** ПМ 04.Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Курс:** 3

**Инструкция по выполнению экзаменационного билета**
для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль
Уважаемый студент!

Вам предлагается выполнить практическую работу , содержащий задания по окончании изучения ПМ 04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вы должны рассчитать количество сырья на Ваше изделие указанные по билету за 30 минут.Вам дается время 90 минут на практическое задание, затем защита приготовленной изделий . Желаем успехов!

**Билет 2**

1.Расчитать количество сырья на 27 шт для приготовления кондитерского изделия пирожное «**Корзиночка любительская**»;
Состав сырья : песочная корзиночка 2775, крем «Глясе»1800,бисквитная крошка 2570, фрукты и цукаты 340,коньяк 37, ромовая эссенция 2.Выход 100шт.по 75г.

2.Приготовление кондитерского изделия пирожное «Корзиночка любительская» 5шт.

Преподаватель_____(Рякова Л.В.)

Преподаватель_____(Хамидуллина Р.А.

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор
_____ С.А.Дрягилева

«____» _____ 2016г.

**Специальность/профессия:** технология продукции общественного питания

**Учебная дисциплина (МДК, ПМ):** ПМ 04.Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Курс:** 3

**Инструкция по выполнению экзаменационного билета**

для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль

Уважаемый студент!

Вам предлагается выполнить практическую работу , содержащий задания по окончании изучения ПМ 04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вы должны рассчитать количество сырья на Ваше изделие указанные по билету за 30 минут. .Вам дается время 90 минут на практическое задание, затем защита приготовленной изделий . Желаем успехов!

**Билет 3**

1.Расчитать количество сырья на 1700г для приготовления кондитерского изделия печенье «**Минутка**»;
Состав сырья на 1кг: мука в\с 580, маргарин 330,сметана 250,повидло 165,сода 8г.

2.Приготовление кондитерского изделия - печенье Минутка» 500гр.

Преподаватель_____(Рякова Л.В.)

Преподаватель_____(Хамидуллина Р.А.

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор
_____ С.А.Дрягилева
«____» _____ 2016г.

**Специальность/профессия:** технология продукции общественного питания

**Учебная дисциплина (МДК, ПМ):** ПМ 04.Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Курс:** 3

**Инструкция по выполнению экзаменационного билета**
для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль
Уважаемый студент!

Вам предлагается выполнить практическую работу , содержащий задания по окончании изучения ПМ 04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вы должны рассчитать количество сырья на Ваше изделие указанные по билету за 30 минут.Вам дается время 90 минут на практическое задание, затем защита приготовленной изделий . Желаем успехов!

**Билет 4**

1.Расчитать количество сырья на 2300г для приготовления кондитерского изделия печенье «**Снежок** »;
Состав сырья на 1кг: мука в\с 580, маргарин 250, сахар 200, яйцо 40г, молоко 100, сахарная пудра 50, сода 8г.

2.Приготовление кондитерского изделия - печенье «Снежок» 500гр.

Преподаватель_____(Рякова Л.В.)

Преподаватель_____(Хамидуллина Р.А)

---

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор
_____ С.А.Дрягилева
«____» _____ 2016г.

**Специальность/профессия:** технология продукции общественного питания

**Учебная дисциплина (МДК, ПМ):** ПМ 04.Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Курс:** 3

**Инструкция по выполнению экзаменационного билета**
для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль
Уважаемый студент!

Вам предлагается выполнить практическую работу, содержащий задания по окончании изучения ПМ 04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вы должны рассчитать количество сырья на Ваше изделие указанные по билету за 30 минут.Вам дается время 90 минут на практическое задание, затем защита приготовленной изделий . Желаем успехов!

**Билет 5**

1.Расчитать количество сырья на 2300г для приготовления кондитерского изделия печенье «**Любительское**»;
Состав сырья на 1кг: мука в\с 560, маргарин 315, сахар 150, яйцо 80г, молоко 80, сода 8г.

2.Приготовление кондитерского изделия печенье «Любительское » 500гр.

Преподаватель_____(Рякова Л.В.)

Преподаватель_____(Хамидуллина Р.А.)

---

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

---

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор
_____ С.А.Дрягилева
«____» _____ 2016г.

---

**Специальность/профессия:** технология продукции общественного питания

**Учебная дисциплина (МДК, ПМ):** ПМ 04.Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Курс:** 3

---

**Инструкция по выполнению экзаменационного билета**
для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль
Уважаемый студент!

Вам предлагается выполнить практическую работу, содержащий задания по окончании изучения ПМ 04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вы должны рассчитать количество сырья на Ваше изделие указанные по билету за 30 минут. Вам дается время 90 минут на практическое задание, затем защита приготовленной изделий. Желаем успехов!

**Билет 6**

1.Расчитать количество сырья, для приготовления кондитерского изделия ватрушка «**Лакомка**» на 34шт;
Состав сырья на 1кг: мука в\с 560, маргарин 250, сахар 200, яйцо 80г, молоко 100, творог 400, сода 10г.(тесто 60,начинка 45) выход 105г.

2.Приготовление кондитерского изделия ватрушка «Лакомка» - 5 шт.

Преподаватель_____(Рякова Л.В.)

Преподаватель_____(Хамидуллина Р.А.

---

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

---

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор
_____ С.А.Дрягилева
«____» _____ 2016г.

---

**Специальность/профессия:** технология продукции общественного питания

**Учебная дисциплина (МДК, ПМ):** ПМ 04.Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Курс:** 3

---

**Инструкция по выполнению экзаменационного билета**
для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль
Уважаемый студент!

Вам предлагается выполнить практическую работу , содержащий задания по окончании изучения ПМ 04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вы должны рассчитать количество сырья на Ваше изделие указанные по билету за 30 минут.Вам дается время 90 минут на практическое задание, затем защита приготовленной изделий . Желаем успехов!

**Билет 7**

1.Расчитать количество сырья на 6 кг для приготовления кондитерского изделия «**Сметанник**»;
Состав сырья на 10кг: мука в\с 3,5кг, сахар 2,5кг,сметана 1,9кг, маргарин 2,1 кг, яйцо 1кг, сода 0,07кг, сметана 1кг, сахар 0,5 кг.

2.Приготовление кондитерского изделия «Сметанник»- 500гр.

Преподаватель_____(Рякова Л.В.)

Преподаватель_____(Хамидуллина Р.А.

---

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

---

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор
_____ С.А.Дрягилева
«____» _____ 2016г.

---

**Специальность/профессия:** технология продукции общественного питания

**Учебная дисциплина (МДК, ПМ):** ПМ 04.Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Курс:** 3

---

**Инструкция по выполнению экзаменационного билета**
для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль
Уважаемый студент!

Вам предлагается выполнить практическую работу , содержащий задания по окончании изучения ПМ 04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вы должны рассчитать количество сырья на Ваше изделие указанные по билету за 30 минут.Вам дается время 90 минут на практическое задание, затем защита приготовленной изделий . Желаем успехов!

**Билет 8**

1.Расчитать количество сырья на 1,300г. для приготовления кондитерского изделия «**Рогалики песочные**»;
Состав сырья на 10кг: мука в\с 5,51, маргарин 1,79, сахар 1.43 кг, яйцо 17шт, сметана 1,79кг, сода 0.092кг, соль 0,02кг,джем 1.07кг, сахарная пудра 0,14кг, мука на подпыл 0,2кг.

2.Приготовление кондитерского изделия «Рогалики песочные» -500гр.

Преподаватель_____(Рякова Л.В.)

Преподаватель_____(Хамидуллина Р.А.

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор
_____ С.А.Дрягилева
«____» _____ 2016г.

**Специальность/профессия:** технология продукции общественного питания

**Учебная дисциплина (МДК, ПМ):** ПМ 04.Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Курс:** 3

**Инструкция по выполнению экзаменационного билета**
для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль
Уважаемый студент!

1.Вам предлагается выполнить за 90 минут практическую работу, содержащую задания по ПМ 04. «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».
2.Вы должны рассчитать за 30 минут количество сырья на изделие, указанное в билете.
3. Обосновать расчет сырья на изделие, дать характеристику и оценку изготовленному изделию, предъявить портфолио согласно данного модуля.
Желаем успехов!

**Билет 9**

1.Расчитать количество сырья на 23 шт по 850г, для приготовления: **хлеб луковый.** Состав сырья на 850гр: мука 650, лук репчатый 40, соль 10, дрожжи сухие 10, сахар 25, яйцо 40. сметана 50, масло растительное нерафинированное 60. семечки подсолнуха (очищенные)50, кунжут 3, молоко 250.

2.Приготовить хлеб луковый - 1 штуку.

Преподаватель_____(Рякова Л.В.)

Преподаватель_____(Хамидуллина Р.А.

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор
_____ С.А.Дрягилева
«____» _____ 2016г.

**Специальность/профессия:** технология продукции общественного питания

**Учебная дисциплина (МДК, ПМ):** ПМ 04.Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Курс:** 3

**Инструкция по выполнению экзаменационного билета**
для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль
Уважаемый студент!

Вам предлагается выполнить практическую работу , содержащий задания по окончании изучения ПМ 04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вы должны рассчитать количество сырья на Ваше изделие указанные по билету за 30 минут. Вам дается время 90 минут на практическое задание, затем защита приготовленной изделий.Желаем успехов!

**Билет 10**

1.Расчитать количество сырья на 25 шт для приготовления мучного изделия «**Сдоба выборгская»;**
Состав сырья на 50 шт по100г: мука 3185, сахар 200, маргарин 220, ванилин 2, дрожжи 50, соль 35, вода 375, сахарная пудра 30. Выход 5100г.
Для смазки: меланж 130.
Для отделки: повидло380.
2.Приготовление мучного изделия «Сдоба выборгская» 5 шт по 100г.

Преподаватель_____(Рякова Л.В.)

Преподаватель_____(Хамидуллина Р.А.

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
**«Режевской политехникум»**

**Сводная оценочная ведомость по профессиональному модулю**

**ПМ.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».**

ППССЗ19.02.10. «Технология продукции общественного питания» Курс, группа .

| Наименование и номер компетенции | Результаты освоения модуля | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. | 8. | 9. | 10. | 11. | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПК.4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПК.4.2. | Организовывать и проводить сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПК.4.3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость специальности, проявлять устойчивый интерес. | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 5 | Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 6 | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего баллов | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Оценка | | | | | | | | | | | | | | | |

Подписи членов комиссии:
Зам. директора по УПР _____
Старший мастер _____
Преподаватель_____
Соц. парт._____
«___» _ _20 г.

Система оценивания-**3**-х бальная:
**0** баллов - признак не проявлен; **1** балл - признак проявлен не в полном объеме; **2** балла - признак проявлен полностью.

Оценка в переводе в 5-ти балльную систему оценивания:
24- 21 баллов-«**5**»-«отлично»,
20-17 баллов- «**4**»-«хорошо»,
16-13 баллов-«**3**»-«удовлетворительно»,
12 и менее баллов- «**2**»- «неудовлетворительно».