

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено
Методическим Советом
Протокол № 13
«28» июня 2021 г.

Согласовано:
Индивидуальный
предприниматель ИП
«Харченко С. Н.»
Харченко С. Н. Харченко

Согласовано:
Заместитель директора
по УПР
 О. В. Савицкая

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

<i>профессия СПО</i>	43.01.09 Повар, кондитер
<i>профиль</i>	Социально-экономический
<i>цикл дисциплины</i>	Профессиональный

Автор-разработчик: Баженова Л.Л., мастер п/о ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

р.п. Юрты, 2021 г.

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

А также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение; - защита практических работ; - срезовые работы по темам МДК;
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет	<ul style="list-style-type: none"> - ведение учётной ведомости по накопительному экзамену.
УП	Зачет	<ul style="list-style-type: none"> - Отчёт; - экспертное наблюдение при выполнении практических работ; - защита индивидуальных проектных заданий; - оценка выполнения работ по учебной практике.
ПП	Зачет	<ul style="list-style-type: none"> - Отметка, - отзыв о работе практикующегося (по дневнику практики) работодателя по месту прохождения практики; - защита индивидуальных проектных заданий.
ПМ Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экзамен (квалификационный)	

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

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

Таблица 2.1.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для кондитера с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованность выбора и соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (электрическая плита, пекарский шкаф, электросковорода, взбивальная машина, тестомесительная машина); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - расчет количества кондитерского сырья; - выбор и обоснованность тепловых режимов при замесе теста, брожении, расстойке, выпечке, охлаждении изделий); - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса; - определение готовности кондитерских изделий; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении кондитерских изделий; - выполнение действий по оформлению кондитерских изделий; - проведение бракеража простых кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых изделий в соответствии с требованиями СанПиНа; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при выполнении практической работы, учебной и производственной практики; - тестирование; - устный или письменный опрос; - экспертная оценка при выполнении практической работы, прохождения учебной и производственной практики; - устный или письменный опрос; - тестирование; - экспертное наблюдение во время выполнения практической работы, прохождения учебной и производственной практики; - тестирование; - устный зачет по охране труда; - экспертная оценка во время выполнения практической работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка расчёта калькуляционных карточек; - экспертное наблюдение при выполнении практической работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении практической работы, прохождении учебной и производственной практики; - отчёт по заполнению технологических карт; - экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления отделочных 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы,

<p>подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора и соблюдение последовательности подготовки выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (электрическая плита, жарочно-пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - выбор тепловых режимов при замесе теста, выпечки, охлаждении изделий, при приготовлении и оформлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - определение готовности отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; при приготовлении и оформлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - выполнение действий по оформлению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - проведение бракеража отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиНа; 	<p>во время прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - устный или письменный опрос; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики; - тестирование; - устный опрос; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - устный зачет по охране труда; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка расчета калькуляционных карточек; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - отчет по заполнению технологических карт; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка выполнения лабораторной работы, по приготовлению и оформлению основных мучных кондитерских изделий, прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении бракеража основных мучных кондитерских изделий во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики.
--	---	---

<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка качества первичного сырья для изготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента органолептическим методом; - организация рабочего места для приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованность выбора и соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования для работы; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочно-пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина); - выбор тепловых режимов при замесе теста, разделки, выпечки, охлаждении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ; - определение готовности выпеченных изделий печенья, пряников, коврижек; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - выполнение действий по оформлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - проведение бракеража хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - устный опрос; - наблюдение во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - устный или письменный опрос; - тестирование; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - устный опрос; - тестирование; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - тестирование; - устный зачёт по охране труда; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка расчёта калькуляционных карточек; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - отчёт по заполнению технологических карт; - экспертное наблюдение за определением готовности выпеченных изделий печенья, пряников, коврижек; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка выполнения лабораторной работы по приготовлению и оформлению печенья, пряников, коврижек; - экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики.
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка качества первичного сырья для приготовления простых и основных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента органолептическим методом; - организация рабочего места для приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с соблюдением санитарно-гигиенические норм 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;- устный опрос; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - тестирование;

ассортимента	<p>и правил;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора и соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (электрическая плита, жарочно-пекарский шкаф, взбивальная машина); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина); - выбор и использование мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - выбор тепловых режимов при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - расчет количества сырья при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - определение готовности мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - проведение бракеража простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями СанПиНа; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - устный зачёт по охране труда; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка расчёта калькуляционных карточек; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при выполнении практической работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение за соблюдением норм во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - проверка качества основных и отделочных полуфабрикатов органолептическим методом; - организация рабочего места для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с требованиями СанПиНа; - обоснованность выбора и соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (электроплиты, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, холодильное и 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - устный опрос; - экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - тестирование; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - устный или письменный опрос; - тестирование; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;

	<p>весоизмерительное оборудование, взбивальная машина, тестомесительная машина);</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора и использования простых и основных отделочных полуфабрикатов при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов; - обоснованность выбора тепловых режимов при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов; - проведение бракеража отечественных классических тортов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения отечественных классических тортов в соответствии с требованиями СанПиНа; 	<ul style="list-style-type: none"> - устный зачет по охране труда; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка расчёта калькуляционных карточек; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;
--	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения учебной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы и прохождения практик</p>
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого</p>	

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Таблица 2.2. Комплексные показатели сформированности компетенций

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; - организация рабочего места для изготовления и оформления кондитерских изделий, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по изготовлению и оформлению кондитерских изделий; - проверка качества первичного сырья для изготовления кондитерских изделий, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления кондитерских изделий; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении кондитерских изделий; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении кондитерских изделий; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; - выбор и обоснованность тепловых режимов при замесе теста, брожении, расстойке, выпечке, охлаждении изделий, при приготовлении кондитерских изделий; - определение готовности выпеченных кондитерских изделий; - выполнение действий по оформлению кондитерских изделий; - проведение бракеража кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; - соблюдение условий и сроков хранения кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - постановка задач исходя из цели; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач при изготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; 	<p>6 7 8 24 25 26 27</p>

<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при изготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; - проверка качества первичного сырья для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов органолептическим методом; - организация рабочего места для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов с соблюдением санитарно-гигиенические норм и правил; - обоснованность выбора и соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (электрическая плита, пекарский шкаф, взвешивальная машина); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - выбор и использование простых и основных отделочных полуфабрикатов; - расчет количества сырья при изготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; - выбор тепловых и соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - определение готовности простых и основных отделочных полуфабрикатов; - самооценка качества выполнения поставленных задач при изготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; - проведение бракеража простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиНа; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при изготовлении простых и отделочных полуфабрикатов 	<p>28 29</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - организация рабочего места для изготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба, с 	<p>1 2 3 13 14</p>

<p>к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по изготовлению и оформлению простых хлебобулочных изделий и хлеба; - проверка качества первичного сырья для изготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - выбор и обоснованность тепловых режимов при замесе теста, брожении, расстойке, выпечке, охлаждении изделий, при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - определение готовности выпеченных простых хлебобулочных изделий и хлеба; - выполнение действий по оформлению простых хлебобулочных изделий и хлеба; - проведение бракеража простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - соблюдение условий и сроков хранения простых хлебобулочных изделий и хлеба, печенья, пряников, коврижек в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба;</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<p>- определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; - организация рабочего места для изготовления и оформления кондитерских изделий, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по изготовлению и оформлению кондитерских изделий; - проверка качества первичного сырья для изготовления кондитерских изделий, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря,</p>	

<p>деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>приспособлений и оборудования к работе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления кондитерских изделий; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении кондитерских изделий; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении кондитерских изделий; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; - выбор и обоснованность тепловых режимов при замесе теста, брожении, расстойке, выпечке, охлаждении изделий, при приготовлении кондитерских изделий; - определение готовности выпеченных кондитерских изделий; - выполнение действий по оформлению кондитерских изделий; - проведение бракеража кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; - соблюдение условий и сроков хранения кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; 	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - постановка задач исходя из цели; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач при изготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при изготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных; - проверка качества классических тортов и пирожных органолептическим методом; - организация рабочего места для изготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с требованиями СанПиНа; - обоснованность выбора и соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и 	<p>6 9 10 12 15 18 21</p> <p>24 11 13 14 16 17 19 20 22 23 25 26 27 28 29</p>

<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>оборудования при изготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора и использования отечественных классических тортов и пирожных; - обоснованность выбора тепловых режимов при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при изготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных; - проведение бракеража отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения отечественных классических тортов в соответствии с требованиями СанПиНа; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при изготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных; 	
---	---	--

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио «Портфолио документов».

Тип задания «Проект» + «Роль».

Тема: Военно-полевые сборы (для юношей).

Для оценивания портфолио применима оценка и защита (устная презентация с показом слайдов).

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио	Показатели оценки результата	Выполнил/ не выполнил
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none">- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;- оптимальность определения этапов решения задачи;- адекватность определения потребности в информации;- эффективность поиска;- адекватность определения источников нужных ресурсов;- разработка детального плана действий;- правильность оценки рисков на каждом шагу;- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none">- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none">- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none">- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;- оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none">- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;- толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none">- понимание значимости своей профессии	

<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (промежуточная аттестация)

3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 05.01: Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- 1) Изготовить инструкционную карту по технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.
- 2) Обосновать правила выбора оборудования, инвентаря при изготовлении хлебобулочных изделий и хлеба и его безопасного использования. Организовать рабочее место с применением ТБ и охраны труда.
- 3) Проанализировать технологическую схему приготовления крема, и подбор инструментов, инвентаря и оборудования при его приготовлении. соблюдение правил охраны труда.
- 4) Составить инструкционно-технологическую карту изготовления сиропов и их разновидностей (помады, глазури, марципана, желе и их разновидностей).
- 5) Обосновать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при изготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Сделать расчёт сырья для изготовления изделия.
- 6) Привести примеры оформления хлебобулочных изделий и хлеба: нарисовать их.
- 7) Составить таблицу оценки качества сырья для изготовления хлебобулочных изделий и хлеба и готового изделия органолептическим способом.
- 8) Составить план изготовления хлеба.
- 9) Составить план изготовления хлебобулочных изделий.
- 10) Дать характеристику пряничного теста сырцовым и заварным способом. Указать отличия между этими способами. Определить требования качества теста и готовых изделий.

11) Обосновать сроки хранения сырья и изделий из пряничного теста. Определить условия хранения сырья и готовых изделий из пряничного теста. Сделать расчёт сырья для изготовления изделия.

12) Составить план изготовления пряников.

13) Составить план изготовления коврижек.

14) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.

15) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс изготовления и оформления пряников, коврижек. Сделать письменную презентацию.

16) Изготовить инструкционно-технологическую карту изготовления изделий из дрожжевого теста безопасным способом.

17) Изготовить инструкционно-технологическую карту изготовления изделий из дрожжевого теста опасным способом.

18) Описать (устно) операции, выполняемые при изготовлении изделий из дрожжевого теста безопасным способом.

19) Описать (письменно) операции, выполняемые при изготовлении изделий из дрожжевого теста опасным способом.

3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК 05.02: Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1) Изготовить инструкционную карту по технологии приготовления сдобного пресного теста и изделий из него (бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше) и масляного).

2) Обосновать правила выбора оборудования, инвентаря и его безопасного использования при изготовлении изделий из сдобного пресного теста. Организовать рабочее место с применением ТБ и охраны труда.

3) Проанализировать технологическую схему приготовления бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше) и масляного, и подбор инструментов, инвентаря и оборудования при его приготовлении.

4) Составить инструкционно-технологическую карту изготовления слоеного полуфабриката и изделий из него.

5) Обосновать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при изготовлении заварного, (воздушного и миндального) полуфабриката и изделий из него. Сделать расчёт сырья для изготовления изделия.

6) Привести примеры оформления изделий из слоеного полуфабриката: нарисовать их.

7) Составить таблицу оценки качества сырья для изготовления заварного, воздушного и миндального полуфабриката и изделий из него органолептическим способом.

8) Составить план изготовления изделий из заварного (воздушного, миндального) полуфабриката.

9) Составить план изготовления слоеного полуфабриката и изделий из него. Устно описать его отличительные особенности, температурный режим, виды брака.

10) Дать характеристику песочного теста (бисквитного, миндального, воздушного) и изделий из него. Указать его отличительные особенности, температурный режим, виды брака. Определить требования качества теста и готовых изделий.

11) Обосновать сроки хранения сырья и изделий из песочного теста (бисквитного, миндального, воздушного). Определить условия хранения сырья и готовых изделий из пряничного теста. Сделать расчёт сырья для изготовления изделия.

12) Составить план изготовления изделий из миндального теста.

13) Составить план изготовления изделий из бисквитного теста.

- 14) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления и оформления слоеного полуфабриката и изделий из него.
- 15) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс изготовления и оформления бисквита основного с подогревом и изделий из него. Сделать письменную презентацию.
- 16) Изготовить инструкционно-технологическую карту изготовления изделий из дрожжевого теста безопасным способом.
- 17) Изготовить инструкционно-технологическую карту изготовления изделий из бисквита основного холодным способом (буше) и масляного способом.
- 18) Описать (устно) операции, выполняемые при изготовлении изделий из бисквита основного масляного.
- 19) Описать (письменно) операции, выполняемые при изготовлении изделий из пресного сдобного теста. Охарактеризовать особенности приготовления пресного сдобного теста и изделий из него.
- 20) Сделать письменную презентацию различных способов оформления изделий из пресного сдобного теста (слоеного полуфабриката, бисквитного теста, миндального теста и т. д.).
- 1) Изготовить инструкционную карту по технологии приготовления бисквитных, песочных, слоёных и комбинированных классических пирожных .
- 2) Обосновать правила выбора оборудования, инвентаря и его безопасного использования при изготовлении бисквитных пирожных. Организовать рабочее место с применением ТБ и охраны труда.
- 3) Проанализировать технологическую схему приготовления бисквитного пирожного, и подбор инструментов, инвентаря и оборудования при его приготовлении.
- 4) Составить инструкционно-технологическую карту изготовления слоеного пирожного.
- 5) Обосновать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при изготовлении комбинированных классических пирожных. Сделать расчёт сырья для изготовления изделия.
- 6) Привести примеры оформления бисквитных пирожных: нарисовать их.
- 7) Составить таблицу оценки качества сырья для изготовления песочных пирожных органолептическим способом.
- 8) Составить план изготовления комбинированных классических пирожных .
- 9) Составить план изготовления песочных пирожных. Устно описать его отличительные особенности, температурный режим, виды брака.
- 10) Дать характеристику бисквитных, слоёных и комбинированных классических пирожных . Указать их отличительные особенности, температурный режим, виды брака.
- 11) Обосновать сроки хранения сырья и бисквитных, песочных, слоёных и комбинированных классических, фруктовых и обезжиренных тортов. Определить их условия хранения. Сделать расчёт сырья для изготовления тортов.
- 12) Составить план изготовления бисквитного торта.
- 13) Составить план изготовления комбинированного классического торта.
- 14) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс приготовления и оформления бисквитного пирожного.
- 15) Проект (для группы обучающихся из 2 – 3 человек). Описать поэтапно технологический процесс изготовления и оформления фруктового торта. Сделать письменную презентацию.
- 16) Изготовить инструкционно-технологическую карту изготовления слоеного пирожного.
- 17) Изготовить инструкционно-технологическую карту изготовления обезжиренного торта.
- 18) Описать (устно) операции, выполняемые при изготовлении комбинированных классических пирожных.

- 19) Описать (письменно) операции, выполняемые при изготовлении бисквитного торта. Охарактеризовать особенности приготовления бисквитного торта.
- 20) Сделать письменную презентацию различных способов изготовления тортов.
- 21) Сделать письменную презентацию различных способов изготовления пирожных.

4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и (или) производственной практике

Дифференцированный зачет по учебной и (или) производственной практике выставляется 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 и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Экзамен квалификационный по **ПМ 05 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

проводится в виде задания по типу «**Проект**» (изготовление готового продукта).

Экзамен проводится индивидуально для каждого.

Обучающимся даются задания, проверяющие освоение группы компетенций (ПК и ОК), соответствующих определенному разделу модуля.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 05 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** по профессии СПО **Повар, кондитер** код профессии **43.01.09**

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Общие компетенции:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Па. Условия.

Оцениваемые компетенции: ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 06, ОК 07, ОК 10

Время выполнения задания – 4 часа 15 мин.

Вариант № 1 (пример формирования задания).

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Последовательность выполнения задания.
 - выберите предложенное для изготовления изделие из Сборника рецептов;
 - обоснуйте выбор продуктов для изготовления изделия (устно);
 - подготовьте рабочее место к работе;
 - обоснуйте требования охраны труда и ТБ при приготовлении изделия (устно);
 - сделайте калькуляционный расчёт 1 изделия;
 - составьте инструкционно-технологическую карту изделия;
 - подготовьте сырьё (продукты) к производству;
 - изготовьте изделие.

Рационально распределяйте время выполнения этапов задания.

В устной презентации готового изделия отразите самооценку выполненной работы.

3. Вы можете воспользоваться:

а) рабочим местом обучающегося;

б) оборудованием:

- тепловое оборудование (электропекарский шкаф, расстоечный шкаф, электрические плиты);
- механическое оборудование (взбивальная машина, тестомесильная машина, миксер);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря;

в) инвентарём и посудой:

- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления изделий в достаточном количестве (кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, ножи-пилки, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, сито, выемки для печенья и пряников, кондитерские гребенки, разносы, доски разделочные, подставки для тортов, мерные кружки, мешки кондитерские, насадки кондитерские);
- столовая посуда для сервировки стола и отпуска изделий.

г) информацией:

- технологической карта (технологическая схема; расчёт воды на определённую партию изделий);
- сборником рецептов (Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, Спб.: ПРОФИКС, 2007.-296с).

Задание.

- 1) Изготовьте и оформите изделие из дрожжевого теста безопасным способом;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления изделия из дрожжевого теста безопасным способом;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;

- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Задания

Вариант 1.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: сироп для промочки;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления сиропа для промочки;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления сиропа для промочки;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению сиропа;
- 5) оцените качество готового сиропа;
- 6) сделайте устную презентацию готового сиропа.

Вариант 2.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: сироп для глазирования;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления сиропа для глазирования;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления сиропа для глазирования;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению сиропа;
- 5) оцените качество готового сиропа;
- 6) сделайте устную презентацию готового сиропа.

Вариант 3.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: сироп для жженки;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления сиропа для жженки;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления сиропа для жженки;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению сиропа;
- 5) оцените качество готового сиропа;
- 6) сделайте устную презентацию готового сиропа.

Вариант 4.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: помада основная;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления помады основной;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления помады основной;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению помады;
- 5) оцените качество готовой помады;
- 6) сделайте устную презентацию готовой помады.

Вариант 5.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: помада сахарная;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления помады сахарной;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления помады сахарной;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению помады;
- 5) оцените качество готовой помады;
- 6) сделайте устную презентацию готовой помады.

Вариант 6.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: помада молочная;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления помады молочной;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления помады молочной;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению помады;

- 5) оцените качество готовой помады;
- 6) сделайте устную презентацию готовой помады.

Вариант 7.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: помада шоколадная;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления помады шоколадной;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления помады шоколадной;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению помады;
- 5) оцените качество готовой помады;
- 6) сделайте устную презентацию готовой помады.

Вариант 8.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: карамельный сироп;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления карамельного сиропа;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления карамельного сиропа;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению карамельного сиропа;
- 5) оцените качество готового карамельного сиропа;
- 6) сделайте устную презентацию готового карамельного сиропа.

Вариант 9.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: желе;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления желе;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления желе;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению желе;
- 5) оцените качество готового желе;
- 6) сделайте устную презентацию готового желе.

Вариант 10.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: глазурь сырцовая;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления глазури сырцовой;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления глазури;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению глазури;
- 5) оцените качество готовой глазури;
- 6) сделайте устную презентацию готовой глазури.

Вариант 11.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: глазурь заварная;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления глазури заварная;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления глазури;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению глазури;
- 5) оцените качество готовой глазури;
- 6) сделайте устную презентацию готовой глазури.

Вариант 12.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: глазурь шоколадная;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления глазури шоколадной;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления глазури;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению глазури;
- 5) оцените качество готовой глазури;
- 6) сделайте устную презентацию готовой глазури.

Вариант 13.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: крем сливочный;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления крема сливочного;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления крема;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению крема;
- 5) оцените качество готового крема;
- 6) сделайте устную презентацию готового крема.

Вариант 14.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: крем белковый;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления крема белкового;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления крема;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению крема;
- 5) оцените качество готового крема;
- 6) сделайте устную презентацию готового крема.

Вариант 15.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: крем заварной;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления крема заварного;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления крема;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению крема;
- 5) оцените качество готового крема;
- 6) сделайте устную презентацию готового крема.

Вариант 16.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: крем из молочных продуктов;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления крема из молочных продуктов;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления крема;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению крема;
- 5) оцените качество готового крема;
- 6) сделайте устную презентацию готового крема.

Вариант 17.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: сахарная мастика;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления сахарной мастики;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления сахарной мастики;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению сахарной мастики;
- 5) оцените качество готовой сахарной мастики;
- 6) сделайте устную презентацию готовой сахарной мастики.

Вариант 18.

- 1) Приготовьте и оформите отделочный полуфабрикат: марципан;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления марципана;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для приготовления крема;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по приготовлению марципана;
- 5) оцените качество готового марципана;
- 6) сделайте устную презентацию готового марципана.

Вариант 19.

- 1) Приготовьте и оформите изделия из дрожжевого теста безопасным способом;

- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления изделия из дрожжевого теста безопасным способом;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 20.

- 1) Приготовьте и оформите изделие из дрожжевого теста опарным способом;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом.
- 3) выбор оборудования и инвентаря для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия из дрожжевого теста опарным способом;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 21.

- 1) Приготовьте и оформите изделие из дрожжевого слоеного теста;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления изделия из дрожжевого слоеного теста;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия из дрожжевого слоеного теста;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 22.

- 1) Приготовьте пряничное заварное тесто и изделия из него, оформите изделия;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления изделий из пряничного теста;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия из пряничного теста;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 23.

- 1) Приготовьте пряничное сырцовое тесто и изделия из него, оформите изделия;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления изделий из пряничного теста;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия из пряничного теста;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 24.

- 1) Приготовьте песочное тесто и изделия из него;

- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления изделия из песочного теста;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 25.

- 1) Приготовьте бисквитное тесто и изделия из него;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления изделия из бисквитного теста;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 26.

- 1) Приготовьте слоеное пресное тесто и изделия из него;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления изделия из слоеного пресного теста;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 27.

- 1) Приготовьте сдобное пресное тесто и изделия из него;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления изделия из сдобного пресного теста;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 28.

- 1) Приготовьте низкокалорийное тесто и изделия из него;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления изделия из низкокалорийного теста;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 29.

- 1) Приготовьте заварное тесто и изделия из него;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления изделия из заварного теста;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 30.

- 1) Приготовьте миндальное тесто и изделия из него;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления изделия из миндального теста;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 31.

- 1) Приготовьте воздушное тесто и изделия из него;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления изделия из воздушного теста;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 32.

- 1) Приготовьте классическое пирожное из дрожжевого слоёного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления классических пирожных из дрожжевого слоёного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 33.

- 1) Приготовьте пирожное из заварного полуфабриката и оформите его;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления пирожного из заварного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 34.

- 1) Приготовьте слоеный полуфабрикат и оформите изделия из него;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления изделия из слоеного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 35.

- 1) Приготовьте классический торт из заварного полуфабрикатов;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления классического торта заварного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;

- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 36.

- 1) Приготовьте фруктовый торт из заварного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления фруктового торта из заварного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 37.

- 1) Приготовьте обезжиренный торт из заварного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления обезжиренного торта из заварного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 38.

- 1) Приготовьте классический торт из слоёного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления классического торта из слоёного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 39.

- 1) Приготовьте фруктовый торт из слоёного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления фруктового из слоёного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 40.

- 1) Приготовьте обезжиренный торт из слоёного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления обезжиренного торта из слоёного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;

- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 41.

- 1) Приготовьте классический торт из бисквитного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления классического торта из бисквитного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 42.

- 1) Приготовьте фруктовый торт из бисквитного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления фруктового торта из бисквитного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 43.

- 1) Приготовьте обезжиренный торт из бисквитного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления обезжиренного торта из бисквитного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 44.

- 1) Приготовьте классический торт из вафельного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления классического торта из вафельного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 45.

- 1) Приготовьте фруктовый торт из вафельного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления фруктового торта из вафельного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 46.

- 1) Приготовьте обезжиренный торт из вафельного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления обезжиренного торта вафельного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 47.

- 1) Приготовьте классический торт из песочного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления классического торта из песочного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 48.

- 1) Приготовьте фруктовый торт из песочного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления фруктового торта из песочного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 49.

- 1) Приготовьте обезжиренный торт из песочного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления обезжиренного торта из песочного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 50.

- 1) Приготовьте классический торт из миндального полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления классического торта из песочного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 51.

- 1) Приготовьте фруктовый торт из миндального полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления фруктового торта из песочного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 52.

- 1) Приготовьте обезжиренный торт из миндального полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления обезжиренного торта из песочного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 53.

- 1) Приготовьте классический торт из воздушного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления классического торта из песочного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 54.

- 1) Приготовьте фруктовый торт из воздушного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления фруктового торта из песочного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

Вариант 55.

- 1) Приготовьте обезжиренный торт из воздушного полуфабриката;
- 2) рассчитайте количество сырья для приготовления обезжиренного торта из песочного полуфабриката;
- 3) выберите оборудование и инвентарь для изготовления изделия;
- 4) составьте инструкционную технологическую карту по изготовлению изделия;
- 5) оцените качество готового изделия;
- 6) сервируйте стол для готового изделия;
- 7) сделайте устную презентацию готового изделия.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIa. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 1/30 (в зависимости от количества обучающихся).

Время выполнения задания - 4 часа 15 мин.

Экзаменуемый может воспользоваться предложенными оборудованием, инвентарём и посудой, информацией:

оборудование:

1) - тепловое оборудование (электропекарский шкаф, расстоечный шкаф, электрические плиты);

- механическое оборудование (просеивательные машины, взбивальные машины, тестомесильные машины);

- весоизмерительное оборудование;

- холодильное оборудование;

- производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря;

2) инвентарём и посудой:

- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления изделий в достаточном количестве (кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, ножи-пилки, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, сито, выемки для печенья и пряников, кондитерские гребенки, разносы, доски разделочные, подставки для тортов, мерные кружки, мешки кондитерские, насадки кондитерские);

- столовая посуда для сервировки стола и отпуска изделий.

3) информацией:

- технологической карта (технологическая схема; расчёт воды на определённую партию изделий);

- сборником рецептов: Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, Спб.: ПРОФИКС, 2007.-296с.

Литература для обучающегося:

Учебники: Основные источники:

1. Кузнецова Л.С, Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство, 2005 г.

2. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: уч. пособие. – Ростов н\Д.: Феникс, 2005 г.

3. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2005 г.

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 432 с.

5. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера [Текст]: Учеб. пособие/ Г.В. Ткачева, А.Б. Юдина, Н.М. Грубо, Л.К. Жучкова, Е.Е. Наумова. – М.: Академкнига/Учебник, 2005. – 192 с.: ил.

6. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, Спб.: ПРОФИКС, 2007.-296с.

Методические пособия:

1. Программа профессионального модуля «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».
2. Методические рекомендации по созданию электронной презентации.
3. Методические рекомендации по написанию письменной квалификационной работы.
4. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по приготовлению изделий из разных видов теста.
5. Методические рекомендации по созданию инструкционно-технологической карты.

Справочная литература:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, Спб.: ПРОФИКС, 2007.-296с.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов
5. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «[Кондитера](http://konditerra.ru). Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerra.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «[Еда-сервер.ру](http://www.eda-server.ru)» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «Большая домашняя кулинария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://supercook.ru/zz280-02.html>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Кондитерский дом» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerskiy-dom.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- таблица этапов выполнения задания только у экзаменатора, так как у экзаменуемого часть этапов прописана в инструкции и тексте задания, а часть этапов выполнения работы он должен знать (инструкционно-технологическую карту он должен составить сам).

Подготовленный продукт/осуществленный процесс

№	Этапы работы	Время выполнения	Оценка (да/нет)
1	Ознакомление с заданием и получение информации.	5 мин	
2	Обоснование выбора продуктов для изготовления изделия и планирование работы (составить инструкционно-технологическую карту изделия).	1 мин 10 мин	
3	Подготовка рабочего места.	5 мин	
*	Обоснуйте требования охраны труда и ТБ при приготовлении изделия		
4	Подготовка сырья (продуктов) к производству.	10 мин	
5	Произведение расчета сырья для приготовления изделия.	10 мин	
6	Замес теста.	10 мин	
7	Брожение (для дрожжевого теста) или взбивание (для бисквитного теста)	100 мин	
8	Разделка.	10 мин	
9	Оформление и выпечка изделий	20 мин	
10	Определение качества готового изделия.	4 мин	
11	Сервировка стола (коррекция подготовленного продукта перед сдачей)	5 мин	
12	Презентация готового изделия.	5 мин	
-	обращение в ходе задания к информационным источникам	по ходу работы	
-	рациональное распределение времени на выполнение задания	по ходу работы	
-	самооценка выполненной работы	В презентации	

* - этот этап экзаменуемый может сформулировать (а также сервировку изделия и подготовиться к презентации) для защиты перед комиссией во время расстойки теста (для дрожжевого теста) или во время выпечки (для остальных видов теста).

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки	Выполнил/не выполнил
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; - организация рабочего места для изготовления и оформления кондитерских изделий, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по изготовлению и оформлению кондитерских изделий; - проверка качества первичного сырья для изготовления кондитерских изделий, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления кондитерских изделий; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении кондитерских изделий; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении кондитерских изделий; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; - выбор и обоснованность тепловых режимов при замесе теста, брожении, расстойке, выпечке, охлаждении изделий, при приготовлении кондитерских изделий; - определение готовности выпеченных кондитерских изделий; - выполнение действий по оформлению кондитерских изделий; - проведение бракеража кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; - соблюдение условий и сроков хранения кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения 	1-24	

	эффективности работы при изготовлении и оформлении кондитерских изделий;		
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- постановка задач исходя из цели;</p> <p>- обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач при изготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при изготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- проверка качества первичного сырья для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов органолептическим методом;</p> <p>- организация рабочего места для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил;</p> <p>- обоснованность выбора и соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (электрическая плита, пекарский шкаф, взбивальная машина);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</p> <p>- выбор и использование простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- расчет количества сырья при изготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- выбор тепловых и соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</p> <p>- определение готовности простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- самооценка качества выполнения поставленных задач при изготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- проведение бракеража простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями качества;</p> <p>- соблюдение условий и сроков хранения простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиНа;</p> <p>- совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при изготовлении простых и отделочных полуфабрикатов</p>	6 7 8 24 25 26 27 28 29	
ПК 5.3. Осуществлять	- определение задач деятельности с учетом	1	

<p>изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - организация рабочего места для изготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по изготовлению и оформлению простых хлебобулочных изделий и хлеба; - проверка качества первичного сырья для изготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - выбор и обоснованность тепловых режимов при замесе теста, брожении, расстойке, выпечке, охлаждении изделий, при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - определение готовности выпеченных простых хлебобулочных изделий и хлеба; - выполнение действий по оформлению простых хлебобулочных изделий и хлеба; - проведение бракеража простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - соблюдение условий и сроков хранения простых хлебобулочных изделий и хлеба, печенья, пряников, коврижек в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; 	<p>2 3 13 14</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных</p>	<p>- определение задач деятельности с учетом поставленной руководителем цели, формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности при изготовлении и оформлении</p>	<p>6 9 10 12</p>	

<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>кондитерских изделий; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; - организация рабочего места для изготовления и оформления кондитерских изделий, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обоснованный выбор технологического оборудования и технологической оснастки для изготовления по изготовлению и оформлению кондитерских изделий; - проверка качества первичного сырья для изготовления кондитерских изделий, органолептическим методом; - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил ТБ при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса и расчет количества сырья для изготовления и оформления кондитерских изделий; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении кондитерских изделий; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении кондитерских изделий; - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; - выбор и обоснованность тепловых режимов при замесе теста, брожении, расстойке, выпечке, охлаждении изделий, при приготовлении кондитерских изделий; - определение готовности выпеченных кондитерских изделий; - выполнение действий по оформлению кондитерских изделий; - проведение бракеража кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества; - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определённой рабочей ситуации при изготовлении и оформлении кондитерских изделий; - соблюдение условий и сроков хранения кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиНа; - самостоятельный поиск путей повышения эффективности работы при изготовлении и оформлении кондитерских изделий;</p>	<p>15 18 21 24</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно</p>	<p>- постановка задач исходя из цели; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач при изготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы при изготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных;</p>	<p>11 13 14 16 17 19 20 22 23 25 26</p>	

<p>к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность распределения времени на все этапы технологического процесса при изготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных; - проверка качества классических тортов и пирожных органолептическим методом; - организация рабочего места для изготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с требованиями СанПиНа; - обоснованность выбора и соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования при изготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных; - обоснованность выбора и использования отечественных классических тортов и пирожных; - обоснованность выбора тепловых режимов при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при изготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных; - проведение бракеража отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения отечественных классических тортов в соответствии с требованиями СанПиНа; - совпадение результатов самоанализа и разработанного экспертного плана при изготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных; 	<p>27 28 29</p>	
---	--	-------------------------	--

5.4. Защита портфолио

5.4.1. Тип портфолио «Портфолио документов».

Тип задания «Проект» + «Роль».

Тема портфолио: Военно-полевые сборы (для юношей)

Цель: - проверить сформированность ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5;

- проверить применение профессиональных знаний при прохождении военных сборов.

5.4.2. Проверяемые результаты обучения:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

5.4.3. Основные требования

Требования к структуре и оформлению портфолио.

Портфолио должен содержать в себе следующие разделы:

- 1) Общие сведения об обучающемся (данные о себе).
- 2) Документальное подтверждение выполнения определенного вида деятельности:
 - фото (видео), грамоты, дипломы об участии в КТД и военно-полевых сборах;
 - выписки из сборника рецептов и оформление письменно одного из изделий, фото приготовленного изделия;
 - копия приписного удостоверения;
 - другие документы, которые обучающийся посчитает нужным включить в портфолио.
- 3) Фото (видео) отчет о выполнении определенного вида деятельности на бумажном и электронном носителе.

Требования к защите портфолио.

Для оценивания портфолио применима оценка и защита (устная презентация с показом слайдов).

Защита портфолио сопровождается наглядной электронной презентацией. Каждый слайд должен быть сопровожден комментирующей надписью. Регламент защиты портфолио – 10 минут.

Критерии оценки:

Таблица. Оценка портфолио

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио	Показатели оценки результата	Выполнил/ не выполнил
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	

	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

документацией на государственном и иностранном языке ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		
---	--	--

Разработчики:

ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты мастер п/о
(место работы) (занимаемая должность)

Л.Л. Баженова
(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

Кафе «Хуторок» Директор ПОП

С. Н. Харченко