

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ РЕЧНОЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК ПЦ

Протокол **№ 10**

от « 15 » мая 2023 г.

Председатель ПЦК ПЦ

_____ / С.А. Спецов /

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

_____ / Г.Ф. Рамазанова /

« 15 » мая 2023 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

для профессии

43.01.04 Повар судовой

ФОС профессионального модуля **ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий** разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04. Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02 августа 2013 г. № 726 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой, относится к укрупненной группе перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»;
- Методических разъяснений по составлению рабочей программы воспитания и плана воспитательной работы на основе примерной рабочей программы воспитания, включенной в ПООП СПО по профессиям/специальностям (для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования), утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 27 января 2022 г. N П-7, разработанные Центром содержания и оценки качества СПО.
- Положения ГБПОУ НСО «НРК», Рабочей программы профессионального модуля **ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий**.

.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский речной колледж».

Разработчик: Павловская Галина Геннадьевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов.

Квалификационная категория: высшая.

Содержание

- 1 Паспорт фонда оценочных средств
 - 1.1 Область применения
 - 2 Процедура и методика контроля успеваемости и оценивания результатов освоения программы профессионального модуля
 - 2.1 Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения профессионального модуля
 - 2.2 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий
 - 3 Оценка освоения профессионального модуля
 - 3.1 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю
 - 3.2 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке
 - 3.3 Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля
 - 3.4 Контроль приобретения практического опыта
 - 3.5 Структура оценивания для экзамена по профессиональному модулю
 - 3.6 ЛПЗ и проведение текущего контроля
- ПРИЛОЖЕНИЯ

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС), составленной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой. Профессиональный модуль **ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий** предусматривает оценку и контроль освоения основного вида профессиональной деятельности (ОВПД): **Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий**. Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания;

уметь:

- оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;
- использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия;
- замешивать, резать и формовать тесто;
- контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;
- контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;
- следить за готовностью хлебобулочных изделий;
- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий;

знать:

- виды и классификацию сырья, назначение, состав, свойства и сорт сырья;
- классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе;
- ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия;
- санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба;
- нормы выхода изделий;
- технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции;
- особенности выпечки хлеба на судах;
- алгоритмы технологических расчётов;
- условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии **43.01.04 Повар судовой:**

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

2 Процедура и методика контроля успеваемости и оценивания результатов освоения программы профессионального модуля

2.1 Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения профессионального модуля

Фонд оценочных средств профессионального модуля **ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий** позволяет оценивать также освоение следующих общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК), личностных качеств (ЛР):

При освоении программы профессионального модуля формируются следующие профессиональные компетенции, относящиеся к основному виду деятельности (ОВПД):

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

Общие компетенции:

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии **43.01.04 Повар судовой:**

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

2.2 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

Оценивание результатов обучения студентов по профессиональному модулю **ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий** осуществляется в соответствии с локальными актами Колледжа, регламентирующими процедуру текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль - проверка усвоения учебного материала, регулярно осуществляемая на протяжении семестра. Текущий контроль осуществляется в виде непрерывного контроля.

Непрерывный контроль заключается в проверке подготовки обучающихся к занятиям разного вида, к оценке знаний и умений, личностных качеств, формируемых у обучающихся на теоретических занятиях, практических занятиях, при выполнении лабораторных работ и в других видах в том числе самостоятельной работы обучающихся.

Непрерывный текущий контроль проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающихся.

Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по МДК и практикам:

МДК 04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий;

УП.04 Учебная практика;

ПП.04 Производственная практика.

Для того чтобы провести опрос и повторение более эффективно, привлечь к работе всю группу, на каждом занятии активно используются разнообразные формы:

- опрос в виде собеседования проходит в традиционной форме «вопрос – ответ», он позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

- тестовые задания разнообразных видов и форм;

-решение ситуационных задач по отдельным темам позволяют выявить знания теоретических вопросов, оценить умение обучающихся применять полученные знания на практике, формируют навыки формулирования конкретных выводов, установления причинно-следственных связей, развивают коммуникативные навыки;

- кейс-задача - проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы;

- практическая работа;

- лабораторная работа.

Текущий контроль (контрольные точки) осуществляется по завершении тем и разделов рабочей программы. Оценка каждой контрольной точки проводится на основе планомерного контроля качества и объема приобретаемых обучающимся компетенций в процессе изучения модуля и определяется как средняя оценка за проверяемый период.

Изучение каждого элемента профессионального модуля завершается промежуточной аттестацией. Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения МДК, практики, модуля в целом.

Форма промежуточной аттестации – экзамен по МДК. Дифференцированный зачет по итогам учебной и производственной практикам. В завершении освоения ПМ.04 - экзамен по модулю, который является заключительным этапом оценки сформированности общих и профессиональных компетенций обучающегося, личностных результатов.

Экзамен по профессиональному модулю проводится по совокупности результатов, полученных обучающимися при сдаче экзаменов по каждому МДК и дифференцированных зачетов по практикам.

Экзамен проводится только при предъявлении обучающимся зачетной книжки и при условии выполнения всех контрольных мероприятий, предусмотренных учебным планом и рабочей программой по профессиональному модулю. Решение принимается экзаменационной комиссией. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен, / не освоен».

3 Оценка освоения профессионального модуля

3.1 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению основного вида профессиональной деятельности - **Приготовление кулинарных блюд** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций и личностных качеств (результатов), формирующихся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен.

Профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК.04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	Экзамен по МДК
УП.03 Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.03 Производственная практика	Дифференцированный зачет

3.2 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

3.2.1 Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен выполнить предусмотренные требования, предъявляемые к знаниям, умениям и приобретаемому опыту:

<p>ПК 4.1 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>Практический опыт в: выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания;</p> <p>Умения: оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции использовать сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия; замешивать, резать и формовать тесто; контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке; контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки; следить за готовностью хлебобулочных изделий; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Знания: виды и классификацию сырья, назначение, состав, свойства и сорт сырья; классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе; ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия; санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба; нормы выхода изделий; технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции; особенности выпечки хлеба на судах; алгоритмы технологических расчётов; условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
---	--

Сформированность общих компетенций:

Код ОК	Умения	Знания
Результаты обучения		
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Знать, как осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Знать, как проводить анализ рабочей ситуации, осуществлять текущий и итоговый контроль собственной деятельности, правильно нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Работать в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Знать, как работать в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать, как осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знать, как проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знать способы, методы и правила, основные требования в части сохранения окружающей среды ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Результаты (освоенные компетенции)	общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		Выполнение тематических работ о необходимости введения передовых методов и способов контроля за работой судовой техники. Участие в конкурсах и викторинах.	Защита творческих работ; Оценка творческих работ; Распределение мест победителей конкурсов и викторин. Результаты самостоятельной внеурочной деятельности. Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на УП и ШП.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Планирование собственной деятельности. Составление и проработка алгоритмов выполнения производственных задач.	Оценка работы учащихся на практических занятиях;
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Постановка и решение нестандартных производственных задач; Оценка результатов собственной деятельности.	Оценка работы учащихся на практических занятиях и на практиках;
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Поиск и использование информации для решения производственных задач.	Оценка работы учащихся на практических занятиях; Результаты самостоятельной внеурочной деятельности.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение инновационных технологий и Интернет-ресурсов для решения производственных задач.	Оценка работы учащихся на практических занятиях; Результаты самостоятельной внеурочной деятельности.
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение норм профессиональной этики в общении с коллегами и руководством; Осуществление взаимопомощи и взаимозаменяемости при выполнении производственных задач;	Оценка работы учащихся на практических занятиях и на практиках; Мнения судовладельцев и командиров судов;
ОК7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.	Оценка работы учащихся на практических занятиях и на практиках;

Получение личностных результатов

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностные (РПВ по профессии):	
ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства	- участие в конкурсной деятельности; - участие в профориентационной работе
ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений	- участие в проектной, исследовательской деятельности

3.3 Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЕМОГО

3.3.1 Задания для проведения экзамена по МДК.03.01 Технология приготовление кулинарных блюд.

Оценка и контроль знаний по МДК.04.01 осуществляется экзаменом по завершении теоретического курса части профессионального модуля. Экзамен проводится при помощи выполнения тестовых заданий. Обучающийся имеет возможность продемонстрировать степень подготовленности к экзамену при текущем контроле. Содержание тестовых заданий включает в себя вопросы, охватывающие полный теоретический курс МДК.04.01 в соответствии с требованиями ФГОС и разделами и темами рабочей программы ПМ.04.

Для выполнения тестовых заданий обучающемуся предлагается электронный или бумажный вариант тестовых заданий. Время выполнения теста – 60 минут. Вариативность тестового контроля обеспечивается путем электронного изменения

сочетания цифрового значения верного ответа на каждое задание теста. Второй частью задания является выполнение ситуационной профессионально задачи. Ответы на тестовые задания выполняются в электронном программном виде или письменно на листах формата А4. По завершении выполнения задания, лист сдается преподавателю для проверки.

I. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Рассмотрено на ПЦК ПЦ Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г. Председатель ПЦК ПЦ _____ / _____ /	ЗАДАНИЕ № _____ для экзамена по МДК.04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий ПМ. 04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий для профессии 43.01.04 Повар судовой	Утверждено Зам. Директора по УПР «__» _____ 20__ г. _____ / _____ /
--	---	--

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.

Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.

Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 25 вопросов.

Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 25 баллов

2 задание- 25 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов

«Не освоен» - учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:

Г.Г. Павловская

Профессиональные компетенции

ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия
--------	---------------------------------------

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 35 минут.

Вариант № 1.

Выберите правильный ответ

1. Дрожжи относятся.....

- а) к химическим разрыхлителям
- б) к биологическим разрыхлителям
- в) к механическим разрыхлителям

2. Стандартная влажность муки должна быть:

- а) 16%

- б) 18%
- в) 14,5 %

3. Установите последовательность обработки яиц:

- 1. Моют в 2 % растворе хлорной извести;
- 2. Промывают в 2 % растворе соды;
- 3. Споласкивают в течении 5 минут в проточной воде;
- 4. Моют в тёплой воде.

4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?

- а) дрожжевое опарное тесто
- б) дрожжевое безопарное тесто
- в) дрожжевое слоёное тесто

5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:

изделия тёмно- бурые, мякиш липнет

- а) в тесто положено мало соли
- б) тесто перекисло
- в) в тесто положено много сахара

6. Определите температуру воды для растворения сухого молока:

- а) 20-30 градусов;
- б) 60-70 градусов;
- в) 40-50 градусов.

7. Разрыхлители, относящиеся к биологическим:

- а) аммоний углекислый;
- б) дрожжи;
- в) натрий двууглекислый;
- г) воздух.

8. Для приготовления песочного теста муку используют

- а) с небольшим содержанием клейковины
- б) муку с «сильной» клейковиной
- в) муку с очень «слабой» клейковиной

9. Температура воды для растворения дрожжей:

- а) 45-50 градусов;
- б) 30-35 градусов;
- в) 10-15 градусов.

10. Установите порядок подготовки дрожжей для замеса:

- 1. Растворяют в воде с температурой 30-35 градусов;
- 2. Процеживают через сито;
- 3. Тщательно освобождают от бумаги.

11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.

- а) основной бисквитный п/ф.
- б) масляный бисквитный п/ф.
- в) бисквит «буше»

12. Температура хранения столовых яиц?

- а) от 0 до 20 градусов
- б) не выше 20 градусов
- в) от 0 до – 2 градусов

13. Назначение сменного механизма МС24-300:

- а) замешивание теста;
- б) раскатывание теста;
- в) просеивание муки.

14. Какая из указанных машин используется для замеса теста:

- а) МТМ-15;
- б) МВ-35;
- в) МРТ-60

15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

- а) механическим
- б) химическим
- в) биологическим

16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
- б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
- в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях

- а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;
- б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;
- в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.

18. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:

- а) сахар-рафинад;
- б) жидкий сахар;
- в) инвертный сахар.

19. От чего зависит толщина раскатки теста в машине типа МРТ- 60М:

- а) от частоты вращения валиков;
- б) расстояние между валиками;
- в) предварительной раскатки теста.

20. Определите какой продукт лишний для замеса теста:

- а) дрожжи;
- б) соль, сахар;
- в) мука;
- г) лимонная кислота.

21. Как определить готовность опары:

- а) по внешним признакам (опара немного оседает);
- б) по вкусу;
- в) по появлению кисломолочного запаха.

22. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:

- а) саломас;
- б) маргарин;
- в) пекарский жир;
- г) масло коровье.

23. Что не разрешается добавлять в повидло:

- а) красители;

- б) ароматические вещества;
- в) эссенции.

24. Роль дрожжей в тестообразовании:

- а) разрыхляют его, создают пористость;
- б) способствуют лучшему набуханию белков;
- в) улучшают вкус изделия.

25. При выпекании изделий обнаружен дефект: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет. Каковы причины возникновения данного дефекта:

- а) в тесто положено много соли;
- б) в тесте положено много сахара;
- в) тесто перекишее.

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 300 шт булочек сдобных и 100 шт. беляшей.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место для приготовления этих изделий.
5. Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Рассмотрено на ПЦК ПЦ Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г. Председатель ПЦК ПЦ _____ / _____ /	ЗАДАНИЕ № _____ для экзамена по МДК.04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий ПМ. 04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий для профессии 43.01.04 Повар судовой	Утверждено Зам. Директора по УПР «__» _____ 20__ г. _____ / _____ /
---	--	--

Цель:

Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция:

Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.

Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.

Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 25 вопросов.

Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 25 баллов

2 задание- 25 баллов
Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов
«Не освоен» - учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:

Г.Г. Павловская

Профессиональные компетенции

ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
--------	--

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 35 минут.

Вариант № 2.

Выберите правильный ответ

1. Что относится к основному сырью:

- а) разрыхлитель, молоко;
- б) мука, сахар, яйца;
- в) эссенция, мука.

2. Для приготовления каково теста используют муку с большим содержанием клейковины:

- а) для дрожжевого;
- б) для бисквитного;
- в) для заварного

3. В состав заварного теста входят:

- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
- б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
- в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

4. Стандартная влажность муки должна быть:

- а) 16%
- б) 14,5 %
- в) 18%

5. Наилучшая температура для развития дрожжей?

- а) 17 – 20 градусов
- б) 28 – 32 градуса
- в) 45 – 50 градусов

6. Определите количество воды для 100г сухого молока:

- а) 780-800г воды
- б) 880-900г воды
- в) 500-600 г воды

7. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:

- а) высокая температура выпечки
- б) низкая температура выпечки

- в) плохой промесс теста
- г) длительный замес теста с мукой

8. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?

- а) 25%
- б) 50%
- в) 10%

9. Как увеличить силу муки?

- а) добавить крахмал
- б) добавить муку другого сорта
- в) добавить пищевую кислоту

10. Разрыхлители относящиеся к биологическим:

- а) аммоний углекислый
- б) дрожжи
- в) воздух

11. Во сколько раз меньше берут сухих дрожжей:

- а) в 5 раз
- б) в 2 раза
- в) в 3 раза

12. Какая из указанных машин используется для замеса теста:

- а) МТМ-15;
- б) МВ-35;
- в) МРТ-60

13. Рабочим органом в машине МТМ -15 является:

- а) Тестомесильный рычаг с лопастью
- б) шнек
- в) ножи и решетки

14. Определите, какой продукт лишний для замеса опары:

- а) сахар
- б) мука
- в) соль
- г) вода

15. Как определить готовность опары:

- а) по внешним признакам (опара немного оседает);
- б) по вкусу;
- в) по появлению кисломолочного запаха.

16. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

17. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

- а) разрыхление теста;
- б) придание вкуса;
- в) укрепление клейковины;
- г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

18. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:

- а) ячменный;
- б) кукурузный;
- в) картофельный;
- г) модифицированные.

19. При больших количествах сахара в тесте брожение:

- а) замедляется;
- б) ускоряется;
- в) не влияет на скорость брожения.

20. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:

- а) солодовый экстракт;
- б) пастеризованное молоко;
- в) сухое молоко;
- г) молочная сыворотка;
- д) меланж;
- е) сметана.

21. При какой температуре должны храниться яйца

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

22. Жиры, добавляемые в тесто:

- а) замедляют процесс брожения;
- б) ускоряют процесс брожения;
- в) не влияют на процесс брожения.

23. . Роль дрожжей в тестообразовании:

- а) разрыхляют его, создают пористость;
- б) способствуют лучшему набуханию белков;
- в) улучшает вкус изделия

24. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинов:

- а) 1 л
- б) 2,5 л
- в) 1.5 л

25. Заполните таблицу

Недостатки изделий из дрожжевого теста	Причина
1. Изделия бледные, запах кислый	А)
2. Изделия с «закалом»	Б)
3. Изделия темно-бурые, мякиш липкий	В)

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 200 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 150 шт. ватрушек с творогом.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе во взрывальном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов каждого задания: тестовое задание – 2 варианта

ситуационные задачи – 1 задание

Время выполнения каждого задания: общее время – 60 минут, из них

тестовое задание – 35 минут,

ситуационная задача – 25 минут

Оборудование: учебные столы, стулья

Литература для учащегося:

Учебники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2008.
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
4. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2007.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для начального проф. образования: – М.:, Издательский центр «Академия», 2007.

Нормативная литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
3. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Справочная литература:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	Б	1	Б
2	В	2	А
3	4, 1,2,3	3	В
4	А	4	Б
5	В	5	Б
6	В	6	Б
7	Б	7	Г
8	А	8	А
9	Б	9	А
10	3,1,2	10	Б
11	В	11	В
12	Б	12	А
13	В	13	А
14	А	14	В
15	А	15	А
16	В	16	А
17	А	17	Б
18	В	18	Б,В
19	Б	19	А
20	Г	20	Б,В,Г
21	А	21	А
22	Б	22	А
23	А,Б	23	А
24	А	24	В
25	Б	25	!

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На **25 баллов** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки и приготовлению блюд и изделий из них.

20-24 баллов выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

15-19 баллов выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Менее **15 баллов** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной

задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Освоенные знания	Критерии оценки 0 - критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Виды и классификация сырья, назначение, состав свойства и сорт сырья	
Классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе	
Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия	
Санитарные правила. Государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба	
Нормы выхода изделий	
Технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции.	
Особенности выпечки хлеба на судах	
Алгоритмы технологических расчётов	
Условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе	

Освоенные умения	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции	
Использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия	

Замешивать. Резать и формовать тесто	
Контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке	
Контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки	
Следить за готовностью хлебобулочных изделий	
Соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий	

Освоенные ПК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ПК 4.1. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
	Правила проведения бракеража	
	Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом	
	Обоснованный выбор метода проведения бракеража	
	Аргументированность и обоснованность в организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом	
	Правильность проведения бракеража	
	Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом	
Соответствие выбора метода проведения бракеража		

Освоенные ОК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый	Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной	

интерес.	направленности, спецкурса	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и доказывать собственные суждения; Соблюдение профессиональной этики поведения; Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам; Соблюдение культуры речи.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Заданиями не предусмотрено.	

3.4 Контроль приобретения практического опыта

3.4.1 Требования к дифференцированному зачету по практике

Целью оценки по практики является оценка:

- профессиональных и общих компетенций, личностных качеств;
- практического опыта и умений.

Оценка по практике выставляется на основании данных аттестационного листа характеристики профессиональной деятельности обучающегося 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.

3.4.2 Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Освоенные ПК	Показатели оценки результатов	Результаты (освоенные профессиональные компетенции) Критерии оценки: 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме Аттестационный лист о прохождении практики Результаты сдачи дифференцированного зачета по практике
ПК 4.1. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
	Правила проведения бракеража	
	Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом	
	Обоснованный выбор метода проведения бракеража	
	Аргументированность и обоснованность в организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом	
	Правильность проведения бракеража	
	Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом	
Соответствие выбора метода проведения бракеража		

3.4.3 Форма аттестационного листа

Аттестационный лист
по _____ практике

Студент _____
(Ф.И.О.)
Обучающийся) __3__ курса по профессии 43.01.04 Повар судовой
успешно прошел(а) практику по профессиональному модулю

ПМ.04 _____ в объеме ____ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

В организации _____

(наименование организации)

Наименование профессиональных компетенций	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Основные показатели оценки результата	Оценка вып-ния работ (да(нет))
<p>ПК 4.1 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>Практический опыт в: выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания; Умения: оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; рассчитывать количество потребного сырья и выход готовой продукции; использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия; замешивать, резать и формовать тесто; контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке; контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки; следить за готовностью хлебобулочных изделий; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий; Знания: виды и классификацию сырья, назначение, состав, свойства и сорт сырья; классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе; ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия; санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба; нормы выхода изделий; технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции; особенности выпечки хлеба на судах; алгоритмы технологических расчётов; условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>		

Оценка по результатам практики _____ «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации _____

Руководитель практики от ГБПОУ НСО «НРК» _____

Применяется дихотомическая система оценивания, при которой критерием оценки выступает правило:

- за правильное выполнение выставляется «да»,
- за неправильное выполнение выставляется «нет».

Оценка «отлично» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **более 90% компетенций**.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **более 80% компетенций**.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **более 70% компетенций**.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **менее 60% компетенций**.

3.4.4 Форма характеристики профессиональной деятельности

ХАРАКТЕРИСТИКА профессиональной деятельности

Студента _____

(Ф.И.О.)

учебной и профессиональной деятельности, через оценку уровня сформированности ОК во время производственной практики

Наименование компетенций	ОПОР ОК	уровень сформированностиок		
		Низкий	Средний	Высокий
Понимать сущность и социальную значимость своейбудущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Особенности своей будущей профессии. Способы приобретения и нюансы профессиональных навыков. Пути личного развития в профессии.			
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Основополагающие цели и способы их достижения. Особенности достижения поставленных целей.			
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственнойдеятельности, нести ответственность за результаты своейработы.	Способы и методы анализа рабочей ситуации и постановки задач по поставленной цели.Критериioценки и виды контроля.			
Осуществлять поиск информации, необходимойдля эффективного выполнения профессиональных задач.	Пути и способы поиска информации для эффективного выполнения профессиональных задач			
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Информационно-коммуникационные технологии, используемые в профессиональной деятельности.			

Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Знать, как работать в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями			
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний(для юношей).	Особенности применения профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности.			

Показатели сформированности компетенций:

Низкий – воспроизведение;

Средний – осознанные действия;

Высокий – самостоятельные действия

Заключение:

_____ уровень сформированности ОК

Руководитель практики от организации _____ / _____ /

Руководитель практики от ГБПОУ НСО «НРК» _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г.

Применяется дихотомическая система оценивания, при которой критерием оценки выступает правило:

- за правильное выполнение выставляется «да»,

- за неправильное выполнение выставляется «нет».

Оценка «отлично» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **более 90% компетенций**.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **более 80% компетенций**.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **более 70% компетенций**.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **менее 60% компетенций**.

3.5 Структура оценивания для экзамена по ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

I. ПАСПОРТ

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий** по профессии 43.01.04 Повар судовой проверяется сформированность у обучающихся профессиональных и общих компетенций, личностных качеств:

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

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

достижения, определенных руководителем.

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

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

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

Проверяемые личностные качества

<p>Результаты обучения Личностные результаты реализации программы воспитания</p>	<p>Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>ЛР 1</p>	<p>участие в проектах;</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p>ЛР 2</p>	<p>подведение итогов урока;</p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>ЛР 3</p>	<p>творческие задания;</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>ЛР 4</p>	<p>беседы и обсуждение в группе или индивидуально; самооценка события, происшествия;</p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>ЛР 6</p>	<p>участие в проектах;</p>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности</p>	<p>ЛР 7</p>	

человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.		подведение итогов урока;
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9	творческие задания; беседы и обсуждение в группе или индивидуально;
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10	самооценка события, происшествия беседы и обсуждение в группе или индивидуально;
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их фин. содержания	ЛР 12	самооценка события, происшествия;
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13	участие в проектах; - участие в конкурсной
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14	деятельности; - участие в
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15	профориентационной работе - участие в проектной,
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профе. деятельности	ЛР 16	исследовательской деятельности
Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства	ЛР 18	
Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства	ЛР 19	

II. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01

Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04 проводится экзаменационной комиссией в соответствии с графиком, установленным приказом по Колледжу. К экзамену допускаются обучающиеся, успешно сдавшие экзамены по МДК и дифференцированные зачеты по практикам профессионального модуля. Успешной сдачей является наличие у студента оценок «удовлетворительно», «хорошо», «отлично». Результаты по МДК и практикам должны быть оформлены документально. Все отметки выставлены в зачетную книжку обучающегося. Экзаменационная комиссия в установленный графиком срок, по результатам совокупных итогов, успешно пройденных элементов профессионального модуля (МДК, УП, ПП) выставляет единую оценку за экзамен по ПМ.04. Итогом экзамена является однозначное решение экзаменационной комиссии: «вид профессиональной деятельности освоен, / не освоен».

3.6 ЛПЗ и проведение текущего контроля

3.6.1 Комплект заданий к выполнению лабораторных работ

Лабораторная работа № 1

Тема: «Приготовление мучных кулинарных блюд»

Цель работы: научиться технологии приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него, правилам подачи и оформления, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие изделия :№ 1103 Кулебяка; № 1100 Расстегаи.
2. Дать оценку качества приготовленных изделий.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли – 6 шт., миски – 4 шт., весёлка, сковороды -2 шт., скалка, разделочные доски, салфетки, тарелка столовая мелкая – 6 шт.

Последовательность выполнения работы:

1. Приготовить опару для дрожжевого теста. Для этого в теплой воде(60%) разводят дрожжи (100%), добавляют муку (40 %), сахар и ставят в тёплое место для брожения.
2. Приготовить дрожжевое опарное тесто и поставить в тёплое место для брожения на 1,5-2 часа.
3. Провести обработку мяса, лука, рыбы.

4. Приготовить мясной фарш. Для этого мясо измельчить на мясорубки, обжарить основным способом. Обжаренное мясо соединить с пассерованным луком, солью, перцем, добавить белый соус и перемешать.
5. Приготовить рыбный фарш для расстегаев. Для этого рыбу разделить на чистое филе, припустить до готовности и измельчить. Рыбу соединить с пассерованным луком, отварным рисом, добавить соль, перец и хорошо перемешать.
6. Сформовать кулебяку, расстегаи.
7. Произвести выпечку изделий из дрожжевого теста.
8. Подготовить изделия для подачи.
9. Подать приготовленные изделия.
- 10.Продегустировать изделия и отметить их вкусовые качества.
- 11.Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 1

Тема: «Приготовление мучных кулинарных изделий»

Наименование сырья	№ 1103 Куле- бяка	№1115 Фарш мясной	№ 1100 Рас- стегаии	№ 1123 Фарш рыбный	№1098 Тесто дрож.
Тесто дрожжевое	300		45x10		
Мука	9	3		5	605
Жир	4	11	10		
Яйцо	5		35		
Лук репчатый		33		15	
Фарш № 1115	280				
Говядина		480			
Сахар					39
Маргарин				20	20
Дрожжи					19
Вода					332
Фарш № 1123			15x10		
Рыба свежая				235	
Крупа рисовая				17	
Выход	500	280	50x10	150	1000

Лабораторная работа № 2

Тема: «Приготовление мучных кулинарных блюд»

Цель работы: научиться технологии приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него, правилам подачи и оформления, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: № 1091 Пирожки печёные (№ 1126 Фарш из свежей капусты); № 1098 Ватрушка с повидлом.
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли – 6 шт., миски – 4 шт., весёлка, сковороды -2 шт., скалка, разделочные доски, салфетки, тарелка столовая мелкая – 6 шт.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
 2. Произвести замес безопасного теста. Для этого в воду (температура воды 35-40 градусов) вводят дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца и всыпают просеянную муку. Тщательно перемешивают, добавляют растительное масло. Ставят для брожения в тёплое место. В процессе брожения тесто обминают.
 3. Произвести первичную обработку капусты, лука.
 4. Нарезать капусту, лук для фарша.
 5. Спассеровать лук, обжарить капусту.
 6. Приготовить фарш капустный. Для этого обжаренную капусту соединяют с пассерованным луком, солью и перемешивают.
 7. Сформовать пирожки, ватрушки.
 8. Дать расстойку, смазать меланжем и выпекать при температуре 230-240 градусов.
 9. Подготовить изделия для подачи.
 10. Прodeгустировать изделия и отметить их вкусовые качества.
- Убрать рабочее место и сдать дежурным

Лабораторная работа № 2

Тема: «Приготовление мучных кулинарных изделий»

Наименование сырья	№1091 Пирожки печёные	№ 1126 Фарш капустный	№ 1098 Ватрушка	№1098 Тесто дрожжевое	№ 1083 Блинчики
Тесто дрожжевое	58x8		58x8		
Мука	16		16	605	0,165
Фарш № 1125	25x8				
Жир	12	14	8		
Яйцо	16		16		1 шт
Капуста свежая		300			

Лук репчатый		50			
Фарш № 1115					
Говядина					
Сахар				39	0,010
Маргарин				20	
Дрожжи				19	
Вода				332	200
Фарш № 1123					
Рыба свежая					
Крупа рисовая					
Повидло			30x8		
Масло растительное	10		10		0,030
Сметана					0,080
Молоко					216
Выход	75x8	200	75x8	1000	240

Лабораторная работа № 3

Тема: «Приготовление хлеба»

Цель работы: научиться технологии приготовления хлеба, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие изделия: хлеб пшеничный, фокаччо (итальянский хлеб), киш.
2. Дать оценку качества приготовленных изделий.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли – 6 шт., миски – 4 шт., весёлка, формы для киш, для фокаччо, скалка, разделочные доски, салфетки, тарелка столовая мелкая – 6 шт.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Приготовить тесто для хлеба. Для этого в небольшом количестве воды (температура воды 50-40 градусов) растворяют дрожжи, добавляют муку предварительно соединённую с солью, перемешивают, добавляют масло и снова перемешивают. Замешенное тесто ставят в тёплое место для брожения.. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).
3. Приготовить тесто для фокаччо. Его готовят так же, как для хлеба, но вместо растительного масла добавляют оливковое.
4. Приготовить тесто для киш. Для этого муку соединяют с солью, добавляют масло сливочное, яйцо, всё хорошо перемешивают.
5. Выпекают заготовки для киш.

6. Приготовить начинку для киш. Для этого колбасу, огурцы маринованные нарезают соломкой. Сыр натирают на тёрки. Приготовить омлетную массу.
7. Сформовать киш. Для этого в заготовку положить начинку, залить омлетной массой, посыпать сыром. Запекать киш до румяной корочки.
8. Сформовать хлеб. Дать расстойку.
9. Сформовать киш. Для этого сформовать заготовку круглой формы, положить нарезанные оливки, помидоры свежие, посыпать сухими травами, натёртым сыром. Дать расстойку.
10. Выпекать хлеб, фокаччо.
- 11.Продегустировать изделия и отметить их вкусовые качества.
- 12.Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 3

Тема: «Приготовление хлеба»

Наименование сырья	Хлеб пшеничный		Киш		Фокаччо	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	0,750	0,750	0,150	0,150	0,250	0,250
Сложки (пресс)	0,025	0,025			0,005	0,005
Масло растительное	0,075	0,075				
Сода	0,510	0,510				0,160
Соль	0,015	0,015	0,002	0,002	0,005	0,005
Масло сливочное			0,075	0,075		
Сыр			27+1 шт	27+1 шт		
Колбаса варёная			0,100	0,100		
Колбаса копчёная			0,100	0,100		
Огурцы маринованные			0,050	0,050	0,040	0,040
Оливки			0,030	0,030	0,040	0,040
Оливки			0,070	0,070		
Масло оливковое					0,040	0,040
Помидоры свежие					0,040	0,040
Оливки					0,040	0,040
Итого	2шт по 600			5 шт		400

Лабораторная работа № 4

Тема: «Приготовление мучных кондитерских изделий»

Цель работы: научиться технологии приготовления мучных кондитерских изделий, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов, бережному отношению к оборудованию.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие изделия: №50 пирожное «Песочное кольцо», №82 кекс «Столичный», №93 рулет «Фруктовый».
2. Дать оценку качества приготовленных изделий.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли – 6 шт., миски – 4 шт., весёлка, лопатка, форма для кекса, для кольца, скалка, разделочные доски, сито, миксер, салфетки, тарелка столовая мелкая – 6 шт.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Приготовить бисквит для рулета. Для этого меланж с сахаром взбивают во взбивальной машине вначале на малом, затем при большом числе оборотов в течение 30-40 минут до увеличения объёма в 2,5-3 раза. Перед окончанием взбивания добавляют муку и перемешивают не более 15 секунд.
3. Тесто разливают на подготовленный кондитерский лист и размазывают слоём 2-3 мм. Выпекают при температуре 200-220 градусов, продолжительность выпечки 10-15 минут.
4. Бисквит смазывают фруктовой начинкой и свёртывают в виде рулета. Поверхность посыпают сахарной пудрой и разрезают на части.
5. Приготовить кекс «Столичный». Для этого размягчённое сливочное масло взбивают в течение 7-10 мин., добавляют сахар и взбивают ещё 5-7 минут, постепенно вливают меланж. К взбитой массе добавляют изюм, аммоний и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом, выпекают при температуре 210-220 градусов в течение 25-30 мин. Выпеченные и охлаждённые кексы посыпают сахарной пудрой.
6. Готовят песочное тесто, для пирожного «Песочное кольцо». Для этого сливочное масло соединяют с сахаром, меланжем, двууглекислым натрием, углекислым аммонием, солью и перемешивают до получения однородной массы. Затем высыпают муку, и продолжают замес теста не более 1-2 мин.
7. Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм. И вырезают выемкой кольца диаметром 7-8 мм.. Кольцо смазывают меланжем и обсыпают измельчёнными орехами, кладут на сухие листы и выпекают при температуре 260-270 градусов.
8. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 4

Тема: «Приготовление мучных кондитерских изделий»

№\№	Наименование сырья	№50 Пирожное «Песочное	№82 Кекс «Столичный»	№93 Рулет фруктовый
-----	--------------------	------------------------------	-------------------------	------------------------

		КОЛЬЦО»		
1.	Мука пшеничная	222+18	234	128
2.	Сахар	89	176	128
3.	Яйцо	31+12	4 шт	5 шт
4.	Масло сливочное	133	175	
5.	Натрий двууглекислый	0,2		
6.	Аммоний углекислый	0,2	0,7	
7.	Соль	0,8	0,7	
8.	Ядро орехов(жареные)	12		
9.	Изюм		175	
10.	Пудра рафинадная		8	15
11.	Повидло			150
	Выход	10 шт по 48	10 шт по 75	500

3.6.2 Комплект заданий для подготовки к экзамену по МДК 04.01

Тестовые задания для подготовки к экзамену по МДК.04.01 профессионального модуля ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

Часть 1.

1. Определит, какой продукт лишний для замеса теста дрожжевого теста:
 - а) дрожжи;
 - б) соль, сахар;
 - в) мука;
 - г) лимонная кислота.
 - д) яйцо
2. Как определить готовность опары:
 - а) по внешним признакам;
 - б) по вкусу;
 - в) по появлению кисломолочного запаха;
3. Роль дрожжей в тестообразовании:
 - а) разрыхляют его, создают пористость;
 - б) способствуют лучшему набуханию белков муки;
 - в) улучшают вкус изделия;
4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом:
 - а) с большим количеством сдобы;
 - б) с малым количеством сдобы;
 - в) с кремом, глазированные.
5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом:
 - а) с большим количеством сдобы;
 - б) с малым количеством сдобы;
 - в) с кремом, глазированные.

6. При приготовлении дрожжевого теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста:
- а) тесто перебродило;
 - б) недоброкачественные дрожжи;
 - в) сахар положен сверхнормы.
7. При приготовлении дрожжевого теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта теста:
- а) тесто перебродило;
 - б) недоброкачественные дрожжи;
 - в) сахар положен сверхнормы.
8. При приготовлении дрожжевого теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта теста:
- а) тесто перебродило;
 - б) недоброкачественные дрожжи;
 - в) соль положена сверхнормы.
9. С какой целью пшеничную муку перед замесом просеивают: (два ответа)
- а) для удаления посторонних примесей;
 - б) для насыщения воздухом;
 - в) улучшения пекарских свойств муки.
10. Что добавляют для активизации дрожжей в опару:
- а) соль;
 - б) сахар;
 - в) сливочное масло.

Часть 2.

1. Для приготовления песочного теста муку используют
- а) с небольшим содержанием клейковины
 - б) муку с «сильной» клейковиной
 - в) муку с очень «слабой» клейковиной
2. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?
- а) механическим
 - б) химическим
 - в) биологическим
3. Разрыхлители, относящиеся к биологическим:
- а) аммоний углекислый;
 - б) дрожжи;
 - в) натрий двууглекислый;
 - г) воздух.
4. Бисквитный полуфабрикат получился плотный, малопористый:
- а) высокая температура выпечки
 - б) низкая температура выпечки
 - в) плохой промесс теста
 - г) длительный замес теста с мукой

5. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного полуфабриката.

а) 25%

б) 50%

в) 10%

6. Заварной полуфабрикат получился расплывчатый:

а) жидкая консистенция теста;

б) низкая температура выпечки;

в) высокая температура выпечки.

Часть 3.

1. Дрожжи относятся :

а) к химическим разрыхлителям;

б) к биологическим разрыхлителям;

в) к механическим разрыхлителям;

2. Стандартная влажность муки должна быть:

а) 16 %

б) 18 %

в) 14.5 %

3. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно-бурые, мякиш липнет

а) в тесто положили мало соли;

б) тесто перекисло;

в) в тесто положили много сахара.

4. Температура воды для растворения дрожжей:

а) 45-50 градусов;

б) 30-35 градусов;

в) 10-15 градусов

5. Какая из указанных машин используется для замеса теста:

а) МТМ-15

б) МВ-35

в) МРТ- 60

6. Определите, какой продукт лишний для замеса теста:

а) дрожжи;

б) соль, сахар;

в) мука;

г) лимонная кислота.

7. Как определить готовность опары:

а) по внешним признакам (опара немного оседает);

б) по вкусу;

в) по появлению кисломолочного запаха.

8. Роль дрожжей в тестообразовании:

а) разрыхляют его , создают пористость;

б) способствуют лучшему набуханию белков;

в) улучшают вкус изделия.

9. Во сколько раз меньше берут сухих дрожжей:

а) в 5 раз;

- б) в 2 раза;
 - в) в 3 раза
10. Определите, какой продукт лишний для замеса опары:
- а) сахар;
 - б) мука;
 - в) соль;
 - г) вода
11. Какое количество жидкости берут на 1 кг. Муки при приготовлении теста для блинов:
- а) 1 л;
 - б) 2,5 л;
 - в) 1,5 л.

3.6.3 Комплект заданий к практической деятельности

ПРИМЕР практического задания

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Оцените предложенную производственную ситуацию.
Ответьте на вопросы, указанные в задании.
Время выполнения задания – 25 минут.

Задание

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 300 шт булочек сдобных и 100 шт. белых.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место для приготовления этих изделий.
5. Булочки бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

Пакет оценивания задания

Количество вариантов каждого задания: тестовое задание – вариативность обеспечивается изменением соответствия обозначения верных ответов (в том числе электронный вариант).

Ситуационные задачи – 1 задание, вариативность практического задания обеспечивается изменением основных данных по заданию.

Время выполнения каждого задания: общее время – 60 минут, из них
тестовое задание – 35 минут,
ситуационная задача – 25 минут

Оборудование: учебные столы, стулья

Литература для учащегося:

Учебники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2008.
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
4. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2007.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для начального проф. образования: – М.:, Издательский центр «Академия», 2007.

Нормативная литература:

4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
6. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Справочная литература:

3. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.

3.6.2 Задания для проведения текущего контроля по подготовке к экзамену по МДК.04.01

Тестовые задания для повторения темы: « Дрожжевое тесто»
Выберите правильный ответ:

1. Дрожжи относятся :
 - а) к химическим разрыхлителям;
 - б) к биологическим разрыхлителям;
 - в) к механическим разрыхлителям;
2. Стандартная влажность муки должна быть:
 - а) 16 %
 - б) 18 %
 - в) 14.5 %
3. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно-бурые, мякиш липнет
 - а) в тесто положили мало соли;
 - б) тесто перекисло;
 - в) в тесто положили много сахара.
4. Температура воды для растворения дрожжей:
 - а) 45-50 градусов;
 - б) 30-35 градусов;
 - в) 10-15 градусов
5. Какая из указанных машин используется для замеса теста:
 - а) МТМ-15
 - б) МВ-35
 - в) МРТ- 60
6. Определите, какой продукт лишний для замеса теста:
 - а) дрожжи;
 - б) соль, сахар;
 - в) мука;
 - г) лимонная кислота.
7. Как определить готовность опары:
 - а) по внешним признакам (опара немного оседает);
 - б) по вкусу;
 - в) по появлению кисломолочного запаха.
8. Роль дрожжей в тестообразовании:
 - а) разрыхляют его , создают пористость;
 - б) способствуют лучшему набуханию белков;
 - в) улучшают вкус изделия.
9. Во сколько раз меньше берут сухих дрожжей:
 - а) в 5 раз;
 - б) в 2 раза;
 - в) в 3 раза
10. Определите, какой продукт лишний для замеса опары:
 - а) сахар;
 - б) мука;
 - в) соль;
 - г) вода
11. Какое количество жидкости берут на 1 кг. Муки при приготовлении теста для блинов:
 - а) 1 л;
 - б) 2,5 л;
 - в) 1,5 л.

Ватрушка с творогом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука Пшеничная высшего сорта обогатченная	47	47
Молоко ультрапастеризованное обогатченное ДП	23	23
Сахар-песок	5	5
Соль обогатченная с пониженным содержанием натрия	0,33	0,33
Меланж пастеризованный	5	5
Дрожжи сухие	0,5	0,5
Масло сливочное	3	3
Масло растительное	4	4
Масса теста:	-	87
Мука Пшеничная высшего сорта обогатченная	2,3	2,3
Творог 9 % жирн.	31,68	31,36
Меланж пастеризованный	3,2	3,2
Сахар-песок	3,6	3,6
Мука Пшеничная высшего сорта обогатченная	1,6	1,6
Масло сливочное	1,6	1,6
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	133
Масло растительное	0,3	0,3
Выход:	-	100

Булочка сдобная

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука Пшеничная в/с обогатченная (в том числе на подпыл)	60	60
Молоко ультрапастеризованное обогатченное ДП	30	30
Меланж пастеризованный	3	3
Сахар-песок	10,5	10,5
Дрожжи сухие	0,4	0,4
Соль обогатченная с пониженным содержанием натрия	0,12	0,12
Масло сливочное	6	6
Масса теста:	-	110,5
Сахар-песок	2,5	2,5
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	115
Масло растительное д/смазки противня	0,4	0,4

Выход:	-	100
---------------	---	------------

Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г
Мука пшеничная	80	80
Сахар	6	6
Маргарин столовый	9	9
Меланж	9	9
Соль	1	1
Дрожжи (прессованные)	3	3
Вода	22	22
Тесто дрожжевое № 1089	130	130
Мука на подпыл	4	4
Фарш №1126	90	90
Жир для смазки листов	0,7	0,7
Меланж для смазки	4	4
Выход		2*100

Беляши

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г
Мука пшеничная	80	80
Вода	40	40
Дрожжи (прессованные)	2	2
Сахар	2	2
Соль	1	1
Масса теста	-----	120
Говядина (котлетное мясо)	149	110
Лук репчатый	24	20
Перец черный молотый	0,5	0,5
Соль	2	2
Вода	15	15
Масса фарша	-----	144
Масса полуфабриката	-----	264
Масло растительное	17	17
Выход		3шт *80