



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский техникум промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

**Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации**


**ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента**

в рамках основной профессиональной образовательной программы
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

2021 г.

СОГЛАСОВАНО
АО «ОДК-Пермские моторы»
«30» августа 2019 г.

Заведующая производством
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА
предметно (цикловой) комиссией
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА
на заседании методического совета
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569), рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

Разработчик (разработчики): Матвеева Елена Юрьевна, преподаватель
ГБПОУ «ПТПИИТ»

Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Объектом оценивания является приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 05.01	Дифференцированный зачет
МДК. 05.02	Экзамен
УП. 05.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 05	Экзамен квалификационный

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Выбор и применение методов приготовления

<p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>
---	---

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (экзамена)

Билет №1

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №2

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

Билет №3

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации и охрана труда.

Билет №4

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
3. Технология приготовления сиропов.

Билет №5

1. Технология приготовления помады
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста

Билет №6

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №7

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №8

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Билет №9

1. Технология приготовления , мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Ассортимент изделий из песочного теста.

Билет №10

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек..
3. Соблюдение личной гигиены кондитера.

Билет №11

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста .
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
3. Технология приготовления желе.

Билет №12

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

Билет №13

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

Билет №14

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №15

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

Билет №16

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №17

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

Билет №18

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

Билет №19

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №20

1. Технология приготовления слоеных пирожных.
2. Ассортимент изделий из ржаной муки.
3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.

Билет №21

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.
3. Ассортимент изделий из воздушного теста.

Билет №22

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №23

1. Технология приготовления воздушных пирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №24

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №25

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных тортов.
2. Требования к качеству воздушных пирожных.
3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Билет №26

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
2. Требования к качеству бисквитных тортов.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Тестирование для текущей аттестации

Вариант №1

1. Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:
 - а) сильной
 - б) слабой
 - в) средней
2. Какого способа приготовления дрожжевого теста нету:
 - а) опарного
 - б) безопарного
 - в) лабораторного
3. Что такое сдоба:
 - а) жир, мука, сахар, соль
 - б) жир и сахар
 - в) сахар и соль
4. Что такое опара:
 - а) жидкое тесто
 - б) тесто со слабой клейковиной
 - в) приправа
5. С чем растирают дрожжи:
 - а) с водой
 - б) с сахаром
 - в) с мукой
6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:
 - а) рассыпаться
 - б) затянутым
 - в) не получится
7. Песочное тесто выпекают при температуре:
 - а) 220 – 240
 - б) 240 – 250
 - в) 260 – 280
8. Основа песочного теста:
 - а) масло с мукой
 - б) масло с сахаром
 - в) масло с меланжем
9. Для песочного печенья пласт смазывают:
 - а) сладкой водой
 - б) маслом
 - в) яйцом
10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:
 - а) рассыпчатости
 - б) затянутости
 - в) качеству
11. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:
 - а) пышную
 - б) твердую
 - в) затянутую
12. Что готовят из бисквитного теста:
 - а) пирожки
 - б) торты
 - в) профитроли
13. Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:
 - а) ржаной
 - б) крахмалом
 - в) меланжем

14. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:
- а) с сильной
 - б) со слабой
 - в) со средней
15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:
- а) диетические
 - б) столовые
 - в) меланж
16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:
- а) присыпки изделия
 - б) подпыла
 - в) приготовления масла
17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:
- а) присыпки изделия
 - б) подпыла
 - в) приготовления масла
18. Температура выпечки слоеного теста:
- а) 180
 - б) 200
 - в) 250
19. Чем больше изделие, тем температура выпечки:
- а) ниже
 - б) выше
 - в) не имеет значения
20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:
- а) соль
 - б) крахмал
 - в) лимонную кислоту
21. С какой клейковиной используют муку для заварного теста:
- а) с низкой
 - б) с высокой
 - в) со средней
22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:
- а) густым
 - б) жидким
 - в) так и должно быть
23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:
- а) 90
 - б) 50
 - в) 60
24. Заваривают тесто:
- а) деревянной лопаткой
 - б) только железной
 - в) в машине
25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:
- а) муки и соли
 - б) маргарина
 - в) паров воды

Вариант № 2

1. Температура жидкости для приготовления опары:
- а) 50 – 60
 - б) 30 – 40
 - в) 20 – 30
2. Если переложить сахар, то изделие будет:
- а) сырое
 - б) гореть
 - в) ничего страшного
3. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:
- а) ниже
 - б) выше
 - в) одинакова для всех
4. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:
- а) дольше
 - б) короче
 - в) одинакова для всех

5. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:
- а) 1 час
 - б) 10 минут
 - в) 30 минут
6. Для разрыхления используют:
- а) ванилин
 - б) аммиак
 - в) амоний
7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:
- а) проверить готовность
 - б) не вздувалось
 - в) хорошо поднималось
8. При приготовлении теста температура в помещении:
- а) 30
 - б) 20
 - в) 10
9. После остывания изделия посыпают:
- а) мукою
 - б) сахарной пудрой
 - в) ванилином
10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:
- а) со слабой
 - б) с сильной
 - в) со средней
11. Если бисквитный п/ф крошится, то:
- а) мало яиц
 - б) слабая клейковина муки
 - в) много яиц
12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:
- а) белок
 - б) сода
 - в) аммоний
13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:
- а) с подогревом и холодный
 - б) горячий и холодный
 - в) с подогревом и горячий
14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:
- а) 180 – 210
 - б) 200 – 220
 - в) 250 – 280
15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:
- а) 30 мин
 - б) 2 часа
 - в) 8 часов
16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:
- а) высокое
 - б) низкое
 - в) среднее
17. Готовое изделие должно быть:
- а) светло-коричневого цвета
 - б) темно-коричневого
 - в) желтого
18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:
- а) оно не было толстым
 - б) оно не вздувалось
 - в) оно было с дырками
19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:

- а) исчезла влага
 б) масло было пластичней
 в) лучше размягчилось
20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:
 а) 277 б) 265 в) 256
21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:
 а) 100 – 120 б) 180 – 200 в) 200 – 220
22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:
 а) обильно жиром
 б) посыпают мукой
 в) водой
23. Заварное тесто должно быть:
 а) густым
 б) вязким
 в) жидким
24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:
 а) будет расплываться
 б) будет трескаться
 в) осядет
25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:
 а) яйца
 б) соду
 в) масло

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	б	1	б
2	в	2	б
3	б	3	а
4	а	4	а
5	б	5	в
6	а	6	в
7	б	7	б
8	б	8	б
9	в	9	б
10	б	10	а
11	а	11	б
12	б	12	а
13	б	13	а
14	в	14	б
15	а	15	в
16	б	16	а
17	в	17	а
18	в	18	б
19	а	19	а
20	в	20	в
21	б	21	б
22	б	22	0
23	в	23	б
24	а	24	б
25	в	25	а

Критерии оценок тестовой работы –
20 – отметка «Отлично»
18-19 – отметка «Хорошо»
10-18 – отметка «Удовлетворительно»
Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».