

Министерство образования и науки Забайкальского края  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:  
Заместитель директора по УПР  
ГПОУ «ЛГК»  
\_\_\_\_\_ Димова О. А.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**Комплект  
оценочных средств  
по профессиональному модулю  
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
43.01.09 «Повар, кондитер»**

Приаргунск 2021 г.

**Организация-разработчик:** ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

**Разработчики:**

Скорнякова Л.М., преподаватель профессионального цикла ГПОУ «ПГК»

Димова О.А. мастер производственного обучения ГПОУ «ПГК»

Епифанцева Н.М. мастер производственного обучения ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно-экономического и кулинарного цикла

Протокол № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Скорнякова Л.М.

**Эксперты от работодателя:**

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

## Содержание

<b>1. Паспорт комплекта оценочных средств.....</b>	<b>4</b>
1.1. Область применения.....	4
1.1.1. Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений практического опыта .....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	6
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля.....	6
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	7
<b>2. Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК.....</b>	<b>7</b>
<b>3. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках .....</b>	<b>20</b>
<b>4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для ЭК.....</b>	<b>21</b>
4.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий для ЭК.....	23
4.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио.....	30
4.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы).....	30

## **I. Паспорт комплекта оценочных средств**

### **1.1. Область применения**

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии **43.01.09«Повар, кондитер»** в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

#### **1.1.1. Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта**

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК), соответствующих виду профессиональной деятельности:

**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 тортов разнообразного ассортимента

**ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

**ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен иметь практический опыт:

**ПО1** - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

**ПО2** - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

**ПО3** - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

**ПО4** - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

**ПО5** - приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

**ПО6** - порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;

**ПО7** - ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

**У1-** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

**У2-** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

**У3** - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

**У4** - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

**знать:**

**31**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

**32** - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

**33** - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

**34** - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

**35** - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

**36** - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

Декомпозиция ПК до элементарных знаний и умений и элементов практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС путем кодирования, обозначающего логические связи: знание - умение - практический опыт - компетенция по следующей форме

**Таблица 1**

<b>Профессиональные компетенции по ФГОС</b>	<b>Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР)</b>	<b>Код и наименование элемента практического опыта ПО</b>	<b>Код и наименование элемента умений (У)</b>	<b>Код и наименование элемента знаний (З)</b>
ПК5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	ПО1, ПО2	У1, У2, У3	З1, З2, З3, З4
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури Приготовление, назначение и подготовка к использованию	ПО3, ПО4	У1, У2, У3, У4	З1, З2, З3, З4, З5, З6

	кремов Приготовление сахарной мастики и марципана Приготовление посыпок и крошки Отделочные полуфабрикаты промышленного производства			
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	ПО5, ПО6, ПО7	У1, У2, У3, У4	31, 32, 33, 34, 35, 36
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	ПО5, ПО6, ПО7	У1, У2, У3, У4	31, 32, 33, 34, 35, 36
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента тортов разнообразного ассортимента	Изготовление и оформление пирожных. Изготовление и оформление тортов	ПО5, ПО6, ПО7	У1, У2, У3, У4	31, 32, 33, 34, 35, 36

### 1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Оценка качества освоения программы ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

#### 1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Таблица 2

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет (собеседование)

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен (задания по билетам)
УП	Дифференцированный зачет (Проверочная практическая работа)
ПП	Дифференцированный зачет (результаты практики)
<b>ПМ.05</b>	<b>Экзамен по модулю (квалификационный)</b>

### 1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Текущий контроль знаний проводит преподаватель после изучения тем в форме тестирования или устного опроса, выполнения практических и лабораторных работ за счет учебного времени, отводимого на изучение профессионального модуля. Учебная практика заканчивается проведением дифференцированного зачета. Производственная практика проводится концентрированно. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебной практики.

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером после представления практикантом дневника, аттестационного листа и характеристики по производственной практике в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

<b>Освоенные умения, усвоенные знания (У,З)</b>	<b>№ заданий для проверки</b> <i>Задания для проверки умений и знаний нумеруются следующим образом: Задание Зд1, Зд2, Здп...</i>
<b>1</b>	<b>3</b>
<b>У1, 31, 32</b>	Задание № 1 Устный опрос. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Задание № 2 Оценка за практическое занятие №1 Задание № 3 Оценка за практическое занятие №2 Задание № 4 Оценка за практическое занятие №3
<b>У2, 33</b>	Задание № 5 Тестовая работа. «Сырье кондитерского производства» Задание № 6 Оценка за практическое занятие №4
<b>У3, 34,35</b>	Задание № 7 Тестовая работа. «Подготовка кондитерского сырья» Задание № 8 Оценка за лабораторную работу №1 Задание № 9 Оценка за лабораторную работу №2
<b>У3, 36</b>	Задание № 10 Оценка за практическое занятие №5
<b>У2,У4,34,33,36</b>	Задание № 11 Оценка за лабораторную работу №3 Задание № 12 Оценка за лабораторную работу №4 Задание № 13 Оценка за лабораторную работу №5 Задание № 14 Оценка за лабораторную работу №6 Задание № 15 Оценка за лабораторную работу №7
<b>У1, У2,У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35, 36</b>	Задание № 16 Оценка за экзамен по МДК 05.02

## 2. Комплекты заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)

### 2.1 Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний

## Типовые задания для оценки освоения МДК 05.01 и МДК 05.02

### Задание №1

#### Устный опрос

**Проверяемые результаты обучения: У1., 31., 32.**

**Ответьте на вопросы:**

1. Рассказать об опасных и вредных производственных факторах на ПОП.
2. Какие общие требования к персоналу заведений общепита.
3. Виды и назначение теплового, холодильного, механического оборудования оборудования при приготовлении мучных кондитерских изделий.
4. Правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря и инструментов.
5. Правила использования весоизмерительных приборов.
6. Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха.
7. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на электрофритюрнице и кондитерских электрических печей.
8. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

### Задание №2

#### Практическое занятие № 1

**Проверяемые результаты обучения: У1,31, 32.**

**Задание:** Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. (Смотри Методические рекомендации для проведения лабораторных работ и практических занятий по МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента)

### Задание № 3

#### Практическое занятие № 2

**Проверяемые результаты обучения: У1,31, 32.**

**Задание:** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. (Смотри Методические рекомендации для проведения лабораторных работ и практических занятий по МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента)

### Задание № 4

#### Практическое занятие № 3

**Проверяемые результаты обучения: У1,31, 32.**

**Задание:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха (Смотри Методические рекомендации для проведения лабораторных работ и практических занятий по МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента)

### Задание №5

#### Тестовая работа Тема: «Сырье кондитерского производства»

**Проверяемые результаты обучения: У2, 33**

#### Тест № 1 (первый уровень)

**Выберите один или несколько правильных ответов**

**1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?**

- а) Мука;
- б) орехи;
- в) повидло;



- г) сахар;
- д) сметана.

**2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?**

- а) Помол;
- б) количества клейковины;
- в) цвет;
- г) зольность;
- д) газообразующая способность.

**3. Выберите базисную влажность муки:**

- а) 14,0;
- б) 14,5;
- в) 15,0;
- г) 15,5;

**4. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:**

- а) Сливочного масла;
- б) яиц;
- в) сахара;
- г) муки.

**5. Какие разрыхлители теста вам известны?**

- а) Дрожжи;
- б) соль;
- в) молочнокислые бактерии;
- г) сода пищевая.

**6. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?**

- а) сахар измельчают;
- б) сахар просеивают;
- в) сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают;
- г) сахар подвергают карамелизации.

**7. Как правильно подготовить мед к производству?**

- а) Мед нагревают до 45-50 °С и процеживают;
- б) мед охлаждают до 15 °С и взбивают;
- в) мед растирают с сахаром и используют;
- г) используют без подготовки;

**8. Как подготовить желатин к производству?**

- а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде;
- б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;
- в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;
- г) желатин замачивают в подкисленной воде.

### Тест № 2 (второй уровень)

**1. Назовите показатели органолептической оценки качества сырыя:**

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

**2. Назовите базисную влажность муки:** \_\_\_\_\_.

**3. Впишите пропущенные слова:** «Перед использованием муку \_\_\_\_\_ для обогащения \_\_\_\_\_ и удаления \_\_\_\_\_».

**4. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста:** \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

**5. Перечислите операции подготовки яиц к производству изделий с кремом:**

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

**6. Закончите предложение:**

Если мак загрязнен песком, его нужно \_\_\_\_\_ и погрузить в \_\_\_\_\_, затем сироп \_\_\_\_\_.

**7. Впишите пропущенные слова в предложение:**

Перед использованием мед \_\_\_\_\_ до температуры \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

### 8. Впишите пропущенное слово:

Перед использованием желатина, его \_\_\_\_\_ в холодной кипяченой воде.

#### Эталон ответов

№ вопроса	Ответы	
	Тест № 1	Тест № 2
1.	а, г	вкус, цвет, запах, консистенция
2.	б, д	14,5 %
3.	б	просеивают; воздухом; примесей
4.	в, г	дрожжи, углекислый аммоний, сода пищевая
5.	а, г	замачивание в теплой воде; обработка раствором моющего средства, дезинфекция, ополаскивание
6.	в	промыть; сахарный сироп; фильтруют
7.	а	нагревают; 45-50 0С; процеживают
8.	в	замачивают

Критерии оценок тестовой работы –

8 – отметка «Отлично»

6 – отметка «Хорошо»

4-5 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 4 – отметка «Неудовлетворительно»

#### Задание № 6

#### Практическое занятие № 4

#### Проверяемые результаты обучения: У2, З3

**Задание:** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья (Смотри Методические рекомендации для проведения лабораторных работ и практических занятий по МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента)

#### Задание №7

#### Тестовая работа Тема: «Подготовка кондитерского сырья»

#### Проверяемые результаты обучения: У3, З4, З5

#### 1. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья:

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

#### 2. Назовите базисную влажность муки: \_\_\_\_\_.

#### 3. Впишите пропущенные слова: «Перед использованием муку \_\_\_\_\_ для обогащения \_\_\_\_\_ и удаления \_\_\_\_\_».

#### 4. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

#### 5. Перечислите операции подготовки яиц к производству изделий с кремом:

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

#### 6. Закончите предложение:

Если мак загрязнен песком, его нужно \_\_\_\_\_ и погрузить в \_\_\_\_\_, затем сироп \_\_\_\_\_.

#### 7. Впишите пропущенные слова в предложение:

Перед использованием мед \_\_\_\_\_ до температуры \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

#### 8. Впишите пропущенное слово:

Перед использованием желатина, его \_\_\_\_\_ в холодной кипяченой воде.

#### 9. Закончите предложение: Сырье в цехе принимают по \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

#### 10. Впишите пропущенные слова: Перед использованием муку \_\_\_\_\_ для обогащения \_\_\_\_\_ и удаления \_\_\_\_\_.

**11. Закончите предложение:** Сахарный песок перед использованием \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

**12. Выпишите пропущенные слова:** в 10%-ном растворе соли \_\_\_\_\_ яйца будут плавать, а \_\_\_\_\_ потонут.

**13. Выпишите пропущенные данные:**

Овощи хранят при температуре \_\_\_\_\_, фрукты \_\_\_\_\_.

**14. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста:** \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

**15. Как подготовить желатин к производству?**

- а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде;
- б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;
- в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;
- г) желатин замачивают в подкисленной воде.

#### Эталон ответов

№ вопроса	Ответы
	Тест «Подготовка кондитерского сырья»
1.	вкус, цвет, запах, консистенция
2.	14,5 %
3.	просеивают; воздухом; примесей
4.	дрожжи, углекислый аммоний, сода пищевая
5.	замачивание в теплой воде; обработка раствором моющего средства, дезинфекция, ополаскивание
6.	промыть; сахарный сироп; фильтруют
7.	нагревают; 45-50 0С; процеживают
8.	замачивают
9.	Качеству и количеству
10.	Просеивают; воздухом; примесей
11.	Растворяют и процеживают
12.	Свежие, несвежие
13.	10-12 0С; 2 0С;
14.	Дрожжи, углекислый аммоний, сода пищевая
15.	в

Критерии оценок тестовой работы –

13-15 – отметка «Отлично»

10-12 – отметка «Хорошо»

8-9 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 9 – отметка «Неудовлетворительно»

#### Задание № 8

##### Лабораторная работа № 1

**Проверяемые результаты обучения: У3, 34,35**

**Задание:** Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика (Смотри Методические рекомендации для проведения лабораторных работ и практических занятий по МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента)

#### Задание № 9

##### Лабораторная работа № 2

**Проверяемые результаты обучения: У3, 34,35**

**Задание:** Приготовление отделочных полуфабрикатов (Смотри Методические рекомендации для проведения лабораторных работ и практических занятий по МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий МДК. 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента)

#### **Задание № 10**

#### **Практическое занятие № 5**

**Проверяемые результаты обучения: У3, 36**

**Задание:** Решение ситуационных задач на определение упёка, припёка, расчёт количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба (Смотри Методические рекомендации для проведения лабораторных работ и практических занятий по МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента)

#### **Задание № 11**

#### **Лабораторная работа № 3**

**Проверяемые результаты обучения: У2,У4,34,33,36**

**Задание:** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного и опарного теста (Смотри Методические рекомендации для проведения лабораторных работ и практических занятий по МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента)

#### **Задание № 12**

#### **Лабораторная работа № 4**

**Проверяемые результаты обучения: У2,У4,34,33,36**

**Задание:** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из блинчатого, пресного сдобного теста (Смотри Методические рекомендации для проведения лабораторных работ и практических занятий по МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента)

#### **Задание № 13**

#### **Лабораторная работа № 5**

**Проверяемые результаты обучения: У2,У4,34,33,36**

**Задание:** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного, пряничного и бисквитного теста (Смотри Методические рекомендации для проведения лабораторных работ и практических занятий по МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента)

#### **Задание № 14**

#### **Лабораторная работа № 6**

**Проверяемые результаты обучения: У2,У4,34,33,36**

**Задание:** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного, слоёного пресного, воздушного, миндального теста (Смотри Методические рекомендации для проведения лабораторных работ и практических занятий по МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента)

#### **Задание № 15**

#### **Лабораторная работа № 7**

**Проверяемые результаты обучения: У2,У4,34,33,36**

**Задание:** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных (Смотри Методические рекомендации для проведения лабораторных работ и практических занятий по МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.02. Приготовление,

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента)

### **Задание № 16**

#### **Билеты к экзамену по МДК 05.02**

**Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35, 36**

#### **Экзаменационный билет № 1**

##### **Экзамен**

#### **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции: ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5**

##### **Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

##### **Вопросы:**

1. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
2. Какие правила личной гигиены должен соблюдать кондитер.
3. Дайте определение термину «Темперирование».

#### **Экзаменационный билет № 2**

##### **Экзамен**

#### **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции: ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5**

##### **Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

##### **Вопросы:**

1. Технология приготовления дрожжевого опарного теста.
2. Какие правила личной гигиены должен соблюдать кондитер.
3. Назовите ассортимент изделий из вафельного теста.

#### **Экзаменационный билет № 3**

##### **Экзамен**

#### **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции: ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5**

##### **Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

##### **Вопросы:**

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

**Экзаменационный билет № 4**

**Экзамен**

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

**Вопросы:**

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Что такое сироп.

**Экзаменационный билет № 5**

**Экзамен**

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

**Вопросы:**

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

**Экзаменационный билет № 6**

**Экзамен**

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

**Вопросы:**

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

**Экзаменационный билет № 7**

**Экзамен**

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

**Вопросы:**

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика основного и дополнительного сырья.
3. Технология приготовления сиропов.

**Экзаменационный билет № 8**

**Экзамен**

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

**Вопросы:**

1. Технология приготовления песочного теста
2. Классификация оборудования кондитерского цеха.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста

**Экзаменационный билет № 9**

**Экзамен**

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

**Вопросы:**

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

**Экзаменационный билет № 10**

**Экзамен**

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.  
Время на подготовку 20 минут.

**Вопросы:**

1. Технология приготовления пряничного теста.
2. Технология приготовления сливочного крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

**Экзаменационный билет № 11**

**Экзамен**

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

**Вопросы:**

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

**Экзаменационный билет № 12**

**Экзамен**

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

**Вопросы:**

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. Ассортимент мучных кондитерских изделий пониженной калорийности
3. Соблюдение личной гигиены кондитера.

**Экзаменационный билет № 13**

**Экзамен**

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

**Вопросы:**

1. Технология приготовления дрожжевого безопасного теста.



2. Чем можно заменить синтетические красители при их отсутствии на производстве?
3. Технология приготовления желе.

#### **Экзаменационный билет № 14**

##### **Экзамен**

#### **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

##### **Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

##### **Вопросы:**

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

#### **Экзаменационный билет № 15**

##### **Экзамен**

#### **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

##### **Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

##### **Вопросы:**

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

#### **Экзаменационный билет № 16**

##### **Экзамен**

#### **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

##### **Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

##### **Вопросы:**

1. Технология приготовления слоеного теста.
2. Ассортимент бисквитных пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения кремов.

## Экзаменационный билет № 17

### Экзамен

#### МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

#### Инструкция

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

#### Вопросы:

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

## Экзаменационный билет № 18

### Экзамен

#### МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

#### Инструкция

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

#### Вопросы:

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

## Экзаменационный билет № 19

### Экзамен

#### МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

#### Инструкция

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

#### Вопросы:

1. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
2. Требования к качеству воздушных пирожных.
3. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.

## Экзаменационный билет № 20

### Экзамен

#### МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

**Вопросы:**

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

**Экзаменационный билет № 21**

**Экзамен**

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

**Вопросы:**

1. Технология приготовления масляного бисквита.
2. Требования к качеству бисквитных тортов.
3. Ассортимент изделий из заварного теста.

**Экзаменационный билет № 22**

**Экзамен**

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

**Вопросы:**

1. Технология приготовления заварного теста и ассортимент изделий из него.
2. Требования к качеству бисквитных тортов.
3. Технология приготовления воздушных тортов.

**Экзаменационный билет № 23**

**Экзамен**

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.  
Время на подготовку 20 минут.

**Вопросы:**

1. Классификация сырья для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
2. Технология приготовления заварного крема.
3. Технология приготовления воздушных тортов.

**Экзаменационный билет № 24**

**Экзамен**

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

**Вопросы:**

1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2. Классификация хлебобулочных изделий и хлеба.
3. Технология приготовления белкового крема.

**Экзаменационный билет № 25**

**Экзамен**

**МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: IV

Семестр: 8

**Освоенные профессиональные компетенции:** ПК 5.1. 5.2. 5.3. 5.4. 5.5

**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопрос и дайте развернутый ответ.

Время на подготовку 20 минут.

**Вопросы:**

4. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
5. Требования к качеству бисквитных тортов.
6. Ассортимент изделий из вафельного теста

**3. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль)**

**3.1. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

**3.1.2. Учебная практика:**

<b>Виды работ</b>	<b>Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)</b>
Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов	ПК 5.1, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК.8, ОК 9, ОК10, ОК11 ПО.У1, У2, У3,
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК.8,

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 9, ОК10, ОК11 ПО.У1, У2, У3,
Определять их соответствие технологическим требованиям к хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК5.4, ПК 5.5 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК.8, ОК 9, ОК10, ОК11 ПО.У1, У2, У3,
Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК5.4, ПК 5.5 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК.8, ОК 9, ОК10, ОК11 ПО.У1, У2, У3,
Оценивать качество готовых изделий	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК5.4, ПК 5.5 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК.8, ОК 9, ОК10, ОК11 ПО.У1, У2, У3

### 3.1.3 Производственная практика

Вид работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК5.4, ПК 5.5 ОК1, ОК4, ОК7, ПО1-ПО6., У1, У2, У3, У4

### 4. Комплект материалов для оценки сформированности общих компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена по модулю (квалификационного)

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результатов	Средства проверки (№ заданий)
ПК5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с соблюдением последовательности выполнения технологических операций Соответствие качества основных и дополнительных продуктов Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда в соответствии с инструкциями Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Соответствие температурного режима технологическому процессу Выполнение и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Соответствие бракеража хлебобулочных, мучных кондитерских изделий показателям качества и безопасности изделий требованиям	К1, К2, К3, К4, К5, К6, К7, К8, К9, К10, К11, К12, К13, К14, К15, К16, К17, К18, К19, К20, К21, К22, К23, К24, К25
ПК 5.2 Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий	Процессы приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с соблюдением последовательности выполнения технологических операций Соответствие качества основных и дополнительных продуктов Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда в соответствии с инструкциями	К1, К2, К3, К4, К5, К6, К7, К8, К9, К10, К11, К12, К13, К14, К15, К16, К17, К18, К19,

	<p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Соответствие температурного режима технологическому процессу</p> <p>Выполнение и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Соответствие бракеража хлебобулочных, мучных кондитерских изделий показателям качества и безопасности изделий требованиям</p>	<p>K20,K21, K22,K23, K24, K25</p>
<p>ПК 5.3</p> <p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и хлеба разнообразного ассортимента с соблюдением последовательности выполнения технологических операций</p> <p>Соответствие качества основных и дополнительных продуктов</p> <p>Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда в соответствии с инструкциями</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Соответствие температурного режима технологическому процессу</p> <p>Выполнение и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Соответствие бракеража хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента показателям качества и безопасности изделий требованиям</p>	<p>K11,K16, K17,K20,K21 ,K25</p>
<p>ПК 5.4</p> <p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с соблюдением последовательности выполнения технологических операций</p> <p>Соответствие качества основных и дополнительных продуктов</p> <p>Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда в соответствии с инструкциями</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Соответствие температурного режима технологическому процессу</p> <p>Выполнение и оформления, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Соответствие бракеража, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента показателям качества и безопасности изделий требованиям</p>	<p>K1, K2, K3, K4, K5,K6,K7,K1 2,K13, K18,K19,K22 ,</p>
<p>ПК 5.5</p> <p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов</p>	<p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов, разнообразного ассортимента с соблюдением последовательности выполнения технологических операций</p> <p>Соответствие качества основных и дополнительных продуктов</p> <p>Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда</p>	<p>K8,K9,K10,K 14,K15,K23, K24,</p>

разнообразного ассортимента	в соответствии с инструкциями Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента Соответствие температурного режима технологическому процессу Выполнение и оформления подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента Соответствие бракеража и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента показателям качества и безопасности изделий требованиям	
ОК1	-демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и учебной практики, производственной практики; участие в конкурсных предметах	
ОК 2	- соответствие способов достижения цели, способам определённым руководителям	
ОК3	-положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекция результатов собственной работы; -своевременность выполнения заданий; - качество выполненных заданий.	
ОК5	-использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК6	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения: -соблюдение норм деловой культуры; - соблюдение этических норм.	
ОК 7	выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; - аккуратность в работе	

#### **4.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических знаний**

##### **Задания для экзаменуемых**

##### **Количество билетов 25**

##### **Экзаменационный билет №1**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «Шоколадный капкейк»

##### **Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 10 штук хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

##### **Экзаменационный билет №2**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «**Вафельная трубочка с белковым кремом**»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 10 штук хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №3**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «**Печенье курабье**»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 10 штук хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №4**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «**Ромовая баба**»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 10 штук хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №5**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «**Корзинка с кремом и ягодной начинкой**»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 10 штук хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №6**



Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «**Шоколадный трийфл**»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 10 штук хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №7**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «**Клубничный трийфл**»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 10 штук хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №8**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «**Бисквитное пирожное с кремом «Чиз»**»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 10 штук хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №9**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «**Торт графские развалины**»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

### Экзаменационный билет № 10

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие « **Торт Наполеон**»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

### Экзаменационный билет №11

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие « **Булочка бриошь**»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 10 штук хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

### Экзаменационный билет №12

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «**Воздушное печенье Меренга**»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 10 штук хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

### Экзаменационный билет №13

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «**Эклер с кремом**»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 10 штук хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

### Экзаменационный билет №14

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие **Пирожное «Слойка с яблочной начинкой»**

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 10 штук хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №15**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие **«Бисквитный рулет с кремом»**

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №16**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие **«Булочка с сахаром»**

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 10 штук хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №17**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие **«Булочка дорожная»**

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 10 штук хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №18**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «**Чизкейк из песочного теста с лимонным курдом**»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №19**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «**Фруктовый пирог**»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №20**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «**Кекс с изюмом**»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №21**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «**Кекс с цукатами**»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №22**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «Макароны с кремом»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 10 штук хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №23**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «Бисквитный торт с масляным кремом»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №24**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «Торт красный бархат»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

#### **Экзаменационный билет №25**

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 5.1 – ПК 5.5; ОК 1 – ОК 11; ПО1 – ПО 5; У 1 – У 3.

**Задание:** Приготовить и подготовить к презентации кондитерское изделие «Булочка Синнабон со сливочным кремом»

**Условия выполнения задания:**

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 10 штук хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место кондитера в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить и оформить к подаче хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
5. Презентация готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировка и авторская подача.

**4.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио**

Критерии для оценки портфолио: НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО

**4.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы)**

Критерии для оценки защиты курсового проекта: НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО

**Вариант ведомости уровня сформированности компетенций у студентов (учащихся) по итогам экзамена квалификационного**

Специальность \_\_\_\_\_ -

Группа \_\_\_\_\_ -

Наименование профессионального модуля (вид профессиональной деятельности)

Член комиссии \_\_\_\_\_ (Ф.И.О., должность)

№ п/п	Ф.И.О. студента	Задание 1	Наименование ПК, ОК (сгруппированных для задания)	Показатели (ОПОР)					Итоговая оценка
	Иванов К.Л.			д а	д а	д а	да	да	5 (отл)
	Петров Е.А.			н е т	д а	д а	да	да	4 (хор)
	И тд.								
				% да (не менее 70% - вид профессиональной деятельности освоен) 70-80% оценка– 3, и тд.					

Подпись

Дата

Приложение 1

**Форма аттестационного листа**

**Характеристика**

<p><b>учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики</b></p>	
<p>ФИО _____, обучающийся(аяся) по профессии НПО / специальности СПО</p>	
<p>_____ <i>код и наименование</i></p>	
<p>успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю _____</p>	
<p>_____ <i>наименование профессионального модуля</i></p>	
<p>в объеме _____ час. с «__» _____ .20__ г. по «__» _____ .20__ г.</p>	
<p>В организации _____ <i>наименование организации, юридический адрес</i></p>	
<p>Виды и качество выполнения работ</p>	
<p><b>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики</b></p>	<p><b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</b></p>

Характеристика студента по итогам практики (по желанию)	
Дата «__».__.20__	Подпись руководителя практики
	Подпись ответственного лица организации

Приложение 2

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
ФИО \_\_\_\_\_**

Обучающийся на ... курсе по профессии СПО: 43.01.09 «Повар, кондитер», освоил программу профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с оценкой \_\_\_\_\_

в объеме \_\_\_ час. с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:

Учебная практика в объеме \_\_\_ часов: \_\_\_\_\_ (оценка или зачтено)

Итоговая аттестация по МДК: экзамен или ДЗ \_\_\_\_\_ (оценка)

Производственная практика \_\_\_ часов, \_\_\_\_\_ (оценка или зачтено)

**Комиссия:**

Председатель комиссии:

Члены комиссии: