

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПМ 04. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
кондитерских изделий
В РАМКАХ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2019

Рассмотрено
Цикловой методической комиссией
Протокол № 1
« 30 » августа 2019 г.
Председатель
Астахова Е.Ю.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБПОУ КК «КПТ»

« 7 » « август » 2019 г.

И.В.Остапенко

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ 04, организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Комплект оценочных средств составлен совместно с заинтересованными работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей. Комплект оценочных средств разработан на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 23 июля 2014 г. № 33 234), с требованиями Профессионального стандарта "Повар" от 8 сентября 2015 г. N 610н), "Кондитер" от 7 сентября 2015 г. N 597н), компетенций международных стандартов WORDSKILLS, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология товаров. Комплект оценочных средств является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основных видов профессиональной деятельности.

Организация разработчик: ГБПОУ КК «КПТ»

Разработчик: Сеидова И.В. преподаватель
ГБПОУ КК «КПТ» (подпись)

Рецензенты:

1. рецензия

преподаватель

Квалификация по диплому:

(подпись)

2. рецензия

Квалификация по диплому:

(подпись)

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

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

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста ГОСТ Р 54609-2011 - Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста; Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01 точность составления технологических карт на вырабатываемые изделия в соответствии с типовой схемой ГОСТ Р 53105-2008 Рациональное распределение	<i>практическое задание на экзамене</i>	<i>Экзамен квалификационный</i>

	времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся. - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; (ГОСТ 27570,34 -92) - выполнение приемов обработки сырья и приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста с применением новых технологий или их элементов. ГОСТ Р 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления изделий требованиям технологического процесса ГОСТ Р 53104 - 2008 - соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. – ГОСТ (12.0.004-90); СП 2.2.2. 1327 - 03 точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой ГОСТ Р 53105-		
--	---	--	--

<i>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</i> <i>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</i> <i>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</i>	2008 выполнение специальных технологических приемов при приготовлении полуфабрикатов для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста, - демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участие в конкурсах предметных недель, - участие в конкурсах проф.мастерства - соответствие способов достижения цели способам, определенным руководителем. -оценивать степень риска и принимать решения в нестандартной ситуации; предпринимать профилактические меры для снижения риска.		
<i>ПК 4.2) Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских</i>	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления	<i>практическое задание на экзамене</i>	<i>экзамен квалификационный</i>

изделий и праздничных тортов.	сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. выбранному типу продукции ГОСТ Р 54609 -2011 - Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. типу продукции; точность составления технологических карт на вырабатываемые сложные мучные кондитерских изделий и праздничных тортов.в соответствии с типовой схемой; Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся. - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ (27570.34 -92) -выполнение приемов обработки сырья и		
--------------------------------------	--	--	--

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей	приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, с применением новых технологий или их элементов, ГОСТ Р 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, требованиям технологического процесса ГОСТ Р 53104 -2008 -соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда – ГОСТ (27570.34 -92) СП 2.2.2. 1327 - 03 - точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой; выполнение специальных технологических приемов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6		
--	--	--	--

<i>будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</i> <i>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</i> <i>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</i>	1079-01 - демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участие в конкурсах предметных недель, - участие в конкурсах проф. мастерства - соответствие способов достижения цели способам, определенным руководителем. -оценивать степень риска и принимать решения в нестандартной ситуации; предпринимать профилактические меры для снижения риска.		
<i>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</i>	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий продукции ГОСТ Р 54609 - 2011 - Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по		

	приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий типа продукции; точность составления технологических карт на вырабатываемые блюда в соответствии с типовой схемой; Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ (27570.34 - 92) - выполнение приемов обработки сырья и приготовление сложных изделий с применением новых технологий или их элементов; ГОСТ Р 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий требованиям технологического процесса ГОСТ Р 53104 -2008 -соответствие правил эксплуатации		
--	--	--	--

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать	технологического оборудования нормам охраны труда. – ГОСТ (12.0.004-90) СП 2.2.2. 1327 - 03 - точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой; выполнение специальных технологических приемов при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6 1079-01 - демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участие в конкурсах предметных недель, - участие в конкурсах проф.мастерства - соответствие способов достижения цели способам, определенным руководителем. -оценивать степень риска и принимать		
--	---	--	--

решения нестандартных ситуаций.	6	решения в нестандартной ситуации; предпринимать профилактические меры для снижения риска.		
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.		Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении выбранному типу продукции ГОСТ Р 54609 - 2011- Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении типу продукции; точность составления технологических карт на вырабатываемые изделия в соответствии с типовой схемой; Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся;- рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением	практическое задание на экзамене	Экзамен квалификационный

	правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ (27570.34 - 92; -выполнение приемов обработки сырья и приготовление сложных изделий с применением новых технологий или их элементов; ГОСТ Р 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления сложных изделий требованиям технологического процесса ГОСТ Р 53104 - Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01 Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении выбранному типу продукции ГОСТ Р 54609 -2011 - соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению приготовление сложных отделочных		
--	--	--	--

	полуфабрикатов, использовать их в оформлении типу продукции; -точность составления технологических карт на вырабатываемые изделия в соответствии с типовой схемой; -рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ (27570.34 – 92) -выполнение приемов обработки сырья и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении с применением новых технологий или их элементов; ГОСТ Р 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении требованиям технологического		
--	--	--	--

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	процесса ГОСТ Р 53104 - 2008 -соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. – ГОСТ (12.0.004-90) СП 2.2.2. 1327 - 03 - точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой; - демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участие в конкурсах предметных недель, - участие в конкурсах проф.мастерства - соответствие способов достижения цели способам, определенным руководителем. -оценивать степень риска и принимать решения в нестандартной ситуации; предпринимать профилактические меры для снижения риска.		
ОК 4	эффективный поиск	портфолио	

Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. <i>ОК 5</i> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. <i>ОК 8</i> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. <i>ОК 9</i> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	необходимой информации для выполнения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач; применение современных методов и ПК в технологическом нормировании, проектировании, расчетах, для организации приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - организация самостоятельного изучения и занятий при изучении ПМ; - освоение и использование новых методов в работе; - анализ новых технологий в области технологических процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;		
--	---	--	--

ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения; - умение работать в команде; - правильное распределение обязанностей между членами звена, бригады; - самоанализ и коррекция собственной работы; - оперативное и самостоятельное принятие обоснованных решений	портфолио	
ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	готовность к исполнению воинской обязанности	портфолио	

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения квалификационного экзамена

ЗАДАНИЕ (практическое) №1

Текст задания: Приготовить сдобные хлебобулочные изделия и праздничного теста (Варианты заданий прилагаются).

ЗАДАНИЕ (практическое) №2

Текст задания: Приготовить сложные мучные кондитерские изделия и праздничных тортов. *(Варианты заданий прилагаются).*

ЗАДАНИЕ (практическое) №3

Текст задания: Приготовить мелкøштучные кондитерские изделия. *(Варианты заданий прилагаются).*

ЗАДАНИЕ (практическое) №4

Текст задания: Приготовить сложные отделочные полуфабрикаты, использовать их в оформлении *(Варианты заданий прилагаются).*

Условия выполнения задания

1. Данное задание выполняется на квалификационном задании в период промежуточной аттестации в учебной лаборатории техникума
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин./час.
3. Оборудованием, инвентарем инструментом нормативно-технологической документацией, продуктами.
4. Проведение квалификационного экзамена по подгруппам

2.2.Подготовка и защита портфолио

Перечень документов, входящих в портфолио

1 блок: индивидуальные показатели успеваемости (выписки из ведомостей по видам контроля и аттестаций), артефакты, подтверждающие участие в студенческих конференциях, профессиональных конкурсах, предметных олимпиадах (дипломы, грамоты, статьи);

2 блок Фото и видеоматериалы, демонстрирующие выполнение студентами ПК и ОК.

Основные требования

1. Требования к оформлению портфолио: Оформление портфолио в соответствии с эталоном (титульный лист, паспорт портфолио);
2. Требования к презентации и защите портфолио: Защита портфолио в виде компьютерной презентации, выполненной в среде PowerPoint.

ЗАДАНИЕ (практическое) №1

ЗАДАНИЕ (практическое) №1

Текст задания: Приготовить сдобные хлебобулочные изделия и праздничного теста. (Варианты заданий прилагаются).

1. Сдоба глазированная с кокосовой начинкой
2. Булочка «Бриошь»
3. Каравай «Сувенирный»
4. Изюмно-цукатные штолы с сахарной пудрой
5. Сдоба сибирская
6. Сдоба сормовская
7. Ватрушка с творогом «Лапти»
8. Ватрушка венгерская
9. Пирог "Невский"
10. Пирог "Лакомка"
11. Пирог домашний с маком
12. Булочка ванильная
13. Булочка с орехами
14. Булочка с маком
15. Булочка "Веснушка"
16. Булочка сдобная с помадой
17. Плетенка с маком
19. Баба маковая
20. Каравайчик «Петровский»
21. Рожок с повидлом
22. Плюшка с корицей
23. Крендель сахарный
24. Витушка сдобная
25. Пирог открытый с фруктово-ягодной начинкой
26. Пирог с ягодной начинкой

ЗАДАНИЕ (практическое) №2

Текст задания: Приготовить сложные мучные кондитерские изделия и праздничных тортов. (Варианты заданий прилагаются).

1. Печенье сдобное
2. Пряничный «Новогодний домик»
3. «Миндально-ореховое печенье»
4. Пряник «Тульский»
5. Пряник «Медолюб»
6. Вафли с фруктовой начинкой

7. Пирожное кольцо с орехами
9. пирожное корзиночка с желе и фруктами
11. торт песочный с кремом
12. торт песочный фруктовый
13. Шоколадное печенье
14. Рогалики с повидлом из песочного теста
15. Птифуры из песочного теста
16. Киш из песочного теста
17. Пирожное «Песочно-воздушное»
18. Пирожное «Эржи
19. Коврижка «Южная»
20. Торт шоколадно-вафельный.
21. Торт «Сюрприз»
22. Деликатесные вафли
23. Вафли с фруктовой начинкой
24. Торт «Арахис»

ЗАДАНИЕ (практическое) №3

Текст задания: Приготовить мелкоштучные кондитерские изделия.
(Варианты заданий прилагаются).

1. Слойка «Бельгийская» яблоко-корица
2. Шоколадный капкейк с кремом ганаш»
3. Миндально-апельсиновый твиль»
4. Маффины»
5. Заварное пирожное «Эклер»
6. Пирожное «Вишня в тесте»
7. Пирожное «Трубочка с белковым кремом»
8. Пирожное «Кольцо заварное»
9. Корзиночка с кремом
10. Кекс «Чайный».
11. Пирожное «Ноктюрн».
12. Пирожное «Бисквитное, глазированное помадой с белковым кремом»
13. Пирожные «Муфточки»
14. Корзинки с ромовыми бананами
15. Пирожное «Флорентин»
16. Тарталетки с кремом «Ганаш клубничный»
17. Шоколадные бинье с кремом
18. Пирожное «Буше»
19. Пирожные «Пуншесые»
20. Персиковое «конфи»
21. Полоска песочная с повидлом.
22. Пирожное «Картошка» глазированная.
23. Пирожное «Бочонок»

24. Кекс «Шафрановый»
25. Мини пирожные Птифуры
26. Пирожное «Штафетка»
27. Пирожное «Шу».

ЗАДАНИЕ (практическое) №4

Текст задания: Приготовить сложные отделочные полуфабрикаты, использовать их в оформлении. *(Варианты заданий прилагаются).*

1. Нэнпарель
2. Шоколадная крупка (трюфельная посыпка)
3. Крошка из воздушного полуфабриката.
4. Слоеная крошка
5. Глазурь заварная
6. Масляный гляссе
7. Украшения из помады.
8. Украшения из марципана
9. Шоколадная глазурь
10. Бисквитная жареная крошка.
11. Сахарная мастика
12. Крем из сливок
13. Крем белковый заварной на желатине
14. Крем сливочный на сахарной пудре
15. Глазурь фруктовая
16. Крем масляный
17. Масляный шарлот
18. Заварной марципан

2.4. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА		
Задание		
<i>указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание</i>		
Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств»)	Отметка о выполнении
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления сдобных хлебобулочных	

изделий и праздничного теста	изделий и праздничного теста ГОСТ Р 54609-201 - Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста; Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01 точность составления технологических карт на вырабатываемые изделия в соответствии с типовой схемой ГОСТ Р 53105-2008 Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся. - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; (ГОСТ 27570.34 -92) -выполнение приемов обработки сырья и приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста с применением новых технологий или их элементов. ГОСТ Р 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления изделий требованиям технологического процесса ГОСТ Р 53104 - 2008	
-------------------------------------	--	--

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	-соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. – ГОСТ (12.0.004-90); СП 2.2.2. 1327 - 08 точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой ГОСТ Р 53105-2008 выполнение специальных технологических приемов при приготовлении полуфабрикатов для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста, - демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участие в конкурсах предметных недель, - участие в конкурсах проф.мастерства - соответствие способов достижения цели способам, определенным руководителем. -оценивать степень риска и принимать решения в нестандартной ситуации; предпринимать профилактические меры для снижения риска.	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. выбранному типу продукции	

	ГОСТ Р 54609 -2011 - Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. типу продукции; - точность составления технологических карт на вырабатываемые сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. в соответствии с типовой схемой; Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся. -рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ (27570.34 -92) -выполнение приемов обработки сырья и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. с применением новых технологий или их элементов. ГОСТ Р 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. требованиям технологического процесса ГОСТ Р 53104 -2008	
--	---	--

<i>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</i> <i>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</i> <i>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</i>	-соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. – ГОСТ (27570.34 -92) СП 2.2.2.1327 - 03 - точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой; выполнение специальных технологических приемов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01 - демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участие в конкурсах предметных недель, - участие в конкурсах проф.мастерства - соответствие способов достижения цели способам, определенным руководителем. -оценивать степень риска и принимать решения в нестандартной ситуации; предпринимать профилактические меры для снижения риска.	
<i>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</i>	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	

	продукции ГОСТ Р 54609 - 2011 - Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий типу продукции; точность составления технологических карт на вырабатываемые блюда в соответствии с типовой схемой; Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ (27570.34 - 92) - выполнение приемов обработки сырья и приготовление сложных изделий с применением новых технологий или их элементов; ГОСТ Р 53996-2010 - соответствие процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий требованиям технологического процесса ГОСТ Р 53104 -2008 -соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. — ГОСТ	
--	--	--

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	(12.0.004-90) СП 2.2.2. 1327 - 03 - точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой выполнение специальных технологических приемов при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий -Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6 1079-01- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участие в конкурсах предметных недель, - участие в конкурсах проф.мастерства - соответствие способов достижения цели способам, определенным руководителем. -оценивать степень риска и принимать решения в нестандартной ситуации; предпринимать профилактические меры для снижения риска.	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении выбранному типу продукции ГОСТ Р 54609 - 2011	

	- Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении типу продукции; точность составления технологических карт на вырабатываемые изделия в соответствии с типовой схемой; Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ (27570.34 - 92) -выполнение приемов обработки сырья и приготовление сложных изделий с применением новых технологий или их элементов; ГОСТ Р 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления сложных изделий требованиям технологического процесса ГОСТ Р 53104 - Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01	
	Соответствие	выбора

	методов организации и технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении выбранному типу продукции ГОСТ Р 54609-2011 - соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении типу продукции; -точность составления технологических карт на вырабатываемые изделия в соответствии с типовой схемой; -рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ (27570.34 – 92) -выполнение приемов обработки сырья и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении с применением новых технологий или их элементов; ГОСТ Р 53996 - 2010 - соответствие процесса приготовления сложных	
--	---	--

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении требованиям технологического процесса ГОСТ Р 53104 - 2008 -соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. - ГОСТ (12.0.004-90) СП 2.2.2.1327 - СЗ - точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой; - демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участие в конкурсах предметных недель, - участие в конкурсах проф.мастерства - соответствие способов достижения цели способам, определенным руководителем. -оценивать степень риска и принимать решения в нестандартной ситуации; предпринимать профилактические меры для снижения риска.	
ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5	эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач; - использование различных источников, включая	

Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. <i>OK 8</i> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. <i>OK 9</i> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	электронные для выполнения профессиональных задач; применение современных методов и ПК в технологическом нормировании, проектировании, расчетах, для организации приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, - организация самостоятельного изучения и занятий при изучении ПМ; - освоение и использование новых методов в работе; - анализ новых технологий в области технологических процессов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении требованиям технологического процесса ГОСТ Р 53104 - 2008;	
<i>OK 10</i> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	готовность к исполнению воинской обязанности	<i>портфолио</i>

Условия выполнения заданий (если предусмотрено)

Время выполнения задания мин./час. (если оно нормируется) _____

Требования охраны труда. _____ инструкции по т/б на каждом рабочем месте, спец. одежда для студента проведение инструктажа до начала экзамена
инструктаж по технике безопасности, спецодежда, назначение инструктора и др.

Оборудование:

тепловое: плиты электрические, холодильное: холодильники производственные

механическое: мясорубка, мясорыхлитель, механизм для нарезки мяса на бефстроганов, размолочный механизм, рыбоочиститель

инвентарь: ножи разделочные, доски с маркировками Р.С., М.С., столы производственные.

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) справочная Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -К., ООО «Издательство арий», М., ИКТЦ «Лада», 2010

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»; СанПиН 2.3.6.1079-01, сборник рецептов разработки _____

РЕЦЕНЗИЯ

На комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

по профессионального модуля ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных, хлебобулочных кондитерских изделий разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования, (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 23 июля 2014 г. № 33 234), в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» от 8 сентября 2015 г. N 610н), компетенций международных стандартов, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология. В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам разработки ассортимента сложных холодных и горячих десертов: расчета массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов; приготовления сложных мучных, хлебобулочных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных кондитерских изделий; оформления и отделки; контроля качества и безопасности готовой продукции.

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации соответствуют структуре и содержанию, требованиям подготовки выпускника по специальности специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания. Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню

Дата 30.08.2019г

РЕЦЕНЗИЯ

На комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

по профессионального модуля ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных, хлебобулочных кондитерских изделий разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования, (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 23 июля 2014 г. № 33 234), в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» от 8 сентября 2015 г. N 610н), компетенций международных стандартов, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология. В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам разработки ассортимента сложных холодных и горячих десертов: расчета массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов; приготовления сложных мучных, хлебобулочных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных кондитерских изделий; оформления и отделки; контроля качества и безопасности готовой продукции.

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации соответствуют структуре и содержанию, требованиям подготовки выпускника по специальности специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания. Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню

развития техники и технологии преподавания соответствующий комплекту оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Заключение: комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Пм 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в рамках основной профессиональной образовательной программы по специальности

19.02.10 технологии продукции общественного питания может быть использована для обеспечения профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания СПО в профессиональных образовательных учреждениях.

Рецензент

Александров Е.Ю.
(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись



Дата 10.08.2019г