ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДЗ
по производственной практике
«ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДЗ**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ДЗ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЗ**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДЗ

1.1. Особенности образовательной программы

Фонды оценочных средств разработаны для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках профессии СПО предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций: 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь.

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт)	Компетенция Ворлдскиллс
Помощник повара (3 уровень квалификации)	33.011 Повар	Поварское дело
Помощник кондитера (3 уровень квалификации)	33.010 Кондитер	Кондитерское дело

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ДЗ

Оцениваемые основные виды деятельности и профессиональные компетенции	Описание выполняемых в ходе процедур ДЗ заданий (<i>направленных на демонстрацию конкретных освоенных</i>)
ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none">-подготовка, уборка рабочего места;-выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;-выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;-порционировании (комплектовании), эстетической упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;-ведение расчетов с потребителями.-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный

	<p>инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила пожарной безопасности технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ним;</p> <p>-ассортимент рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-методы подготовки сырья, продуктов. Приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>
Дифференцированный зачет	

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЗ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для ДЗ

С дисциплины производственная практика «ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных

материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); сообщения и доклады.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, в случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

2.2. Порядок проведения процедуры

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема -передачи информации в доступных для них формах.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЗ

3.1. Структура и содержание задания

3.1.1 Формулировка типового теоретического задания

Задание 1

1.Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

Время выполнения: 45 минут

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцово́й для глазирования поверхности.
2. Объясните, что способствует ухудшению цвета и качества марципана.
3. Опишите процесс приготовления непарели.
4. Перечислите стадии крепости сахарного сиропа.
5. Чем и в каком соотношении можно заменить патоку при приготовлении помады?
6. Объясните, почему крем сливочный используется чаще других.

7. Перечислите стадии приготовления крема заварного.
8. Дайте определение термину «темперирование»
9. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для украшения изделий.
10. Назовите, какой ингредиент придает пластичность марципану, и объясните почему.
11. Опишите процесс приготовления трюфельной посыпки.
12. Дайте определение следующим терминам: инверсия, инвертный сироп.
13. Как приготовить помаду для глазирования?
14. Чем отличается крем «Глясе» от крема «Шарлотт»?
15. Почему заварной крем при уваривании становится густым?
16. Объясните, чем отличается процесс изготовления украшений из карамели на основе сахарного сиропа и на основе изомальта.
17. Опишите технологический процесс приготовления глазури заварной.
18. Перечислите основные недостатки сырцового марципана.
19. Опишите процесс приготовления грильяжа.
20. Дайте определение следующим терминам: жженка, тиражный сироп.
21. При взбивании помада долго не образуется, ваши действия.
22. Чем отличается крем белковый на агаре от крема «Зефир»?
23. Перечислите основные требования при приготовлении белковых кремов.
24. Перечислите способы темперирования шоколада. Опишите один из них (на выбор).
25. Что такое цукаты? Какие фрукты и ягоды используют для их приготовления?
26. Почему для ароматизации кондитерских изделий ванилин используют в виде раствора или сахарной пудры?
27. Как классифицируют красители?
28. Укажите процентное содержание клейковины муки и использование муки с разной клейковиной.
29. В чем отличие сухих дрожжей от инстантных?
30. Перечислите продукты переработки яиц.
31. Что такое повидло? Как его приготовить?
32. Какие виды молока и молочных продуктов используют в кондитерском производстве?
33. Дайте определение термину «разрыхлитель теста».
34. С какой целью и как добавляют поваренную соль в хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?
35. Перечислите, какие виды орехов используют при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Задание № 2

1. Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 1

1. Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:

- А) Пряностей
- Б) Дрожжей
- В) Муки
- Г) Яичных белков

2. В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают:

- А) Заварные
- Б) Сырцовые
- В) Молочные
- Г) Пресные

3. К пряничным изделиям относятся:

- А) Пряники
- Б) Галеты
- В) Коврижки
- Г) Овсяное печенье

4. Какая из стадий не относится к производству пряников:

- А) Охлаждение
- Б) Глазирование
- В) Прокатка
- Г) Подготовка сырья к производству

5. Способом разрыхления пряничного теста является:

- А) Химический
- Б) Биологический
- В) Механический

6. Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют

- А) лимонную кислоту
- Б) пищевую соду
- В) уксусную кислоту

7. Способом разрыхления сдобного пресного теста является:

- А) Химический
- Б) Биологический
- В) Механический

8. Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?

- А) Да
- Б) Нет
- В) Не всегда

9. Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?

- А) Приготовление сиропа
- Б) Приготовление заварки
- В) Замес теста

10. Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре

- А) 250...260⁰С
- Б) 220...240⁰С
- В) 180...200⁰С

Задание № 3

1. Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 2

1. В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?

- а) 10-15 мин;
- б) 5-10 мин;
- в) 4-6 мин.

2. Укажите причину того, что изделия из заварного теста получаются с плохим подъёмом.

- а) жидкое тесто;
- б) кондитерские листы не смазаны жиром;
- в) густое тесто.

3. При какой температуре начинают выпекать заварной полуфабрикат?

- а) 220⁰С;

- б) 180⁰С;
 - в) 200⁰С.
- 4. Для чего в слоеное пресное тесто добавляют кислоту?**
- а) повышается клейковина муки;
 - б) улучшается качество клейковины;
 - в) улучшается качество муки.
- 5. При какой температуре готовят слоеное пресное тесто?**
- а) 16⁰С;
 - б) 18⁰С;
 - в) 20⁰С.
- 6. Сколько времени нужно замешивать слоёное пресное тесто?**
- а) 20 мин;
 - б) 40 мин;
 - в) 10 мин.
- 7. Для чего добавляют в масло муку при подготовке масла для слоеного пресного теста?**
- а) для связи влаги;
 - б) для облегчения формования;
 - в) для увеличения массы масла.
- 8. До какой температуры охлаждают подготовленное масло при изготовлении слоеного пресного теста?**
- а) 16-18⁰С;
 - б) 12-14⁰С;
 - в) 14-16⁰С.
- 9. Сколько раз прокатывают слоеное пресное тесто?**
- а) 3;
 - б) 5;
 - в) 4;
 - г) 8
- 10. Почему после выпекания слоеный полуфабрикат жесткий и масло вытекает?**
- а) не соблюдено количество раскаток;
 - б) не охладили масло;
 - в) не охладили тесто.

Задание № 4

1. Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 3

1. Почему нельзя мять края слоеного пресного теста при формование изделий?

- а) ухудшается подъём;
- б) ухудшается слоеобразование;
- в) ухудшается качество выпеченных изделий.

2. Толщина раскатки слоеного пресного теста для приготовления сочников должна составлять:

- а) 1 см;
- б) 0,5-0,8 см;
- в) 1,2 см; г) 0,8-1,0 см.

3. До какой температуры охлаждают белки для воздушного теста?

- а) 8⁰С;
- б) 2⁰С;

в) 6⁰С

4. Какой полуфабрикат используют для приготовления печенья меренги?

- а) воздушно - ореховый;
- б) воздушно-ореховый с мукой;
- в) заварной;
- г) воздушный

5. Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания?

- а) низкая температура выпекания;
- б) недостаточное время выпекания;
- в) плохо взбиты белки.

6. С каким разрыхлителем готовят сдобное пресное тесто, не содержащее кислот?

- а) пищевая сода;
- б) углекислый аммоний;
- в) натрий двууглекислый

7. Для чего оставляют готовые заготовки для тортов из воздушно-орехового полуфабриката на 12-24 часа после выпечки?

- а) для остывания;
- б) для укрепления структуры;
- в) для улучшения вкуса.

8. Почему ядра миндаля пропускают через мясорубку 2-3 раза?

- а) будет выделяться жир;
- б) будут крупные кусочки;
- в) изделия получатся без глянца

9. Сколько времени храниться готовое миндальное тесто?

- а) 1 сутки;
- б) более 3 дней;
- в) более 1 суток

10. При какой температуре выпекается миндальное тесто для тортов?

- а) 150-160⁰С;
- б) 140-150⁰С;
- в) 160-180⁰С.

Эталон ответов

№ вопроса	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
1	А	Б	Б
2	А, Б, В	А, В	Б
3	А, В	А	Б
4	В	Б	Г
5	А	В	Б
6	А	А	Б
7	А	А	Б
8	Б	Б	А, В
9	А	В	В
10	Б	А	А

3.2.1. Критерии оценки

«ОТЛИЧНО» - обучающийся владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности исчерпывающе отвечает на все вопросы задания, подчеркивал при

этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное.

«ХОРОШО» - обучающийся владеет знаниями дисциплины почти полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - обучающийся владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета даже при дополнительных наводящих вопросах.

Рекомендуемые грани оценок:

«отлично» - 91% правильных ответов, «хорошо» - 81-90% правильных ответов, «удовлетворительно» - 71-80% правильных ответов, «неудовлетворительно» - 70% правильных ответов.