ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДЗ
по учебной 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	иметь практический опыт: -подготовке, уборке рабочего места; -выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; -приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционировании (комплектовании), эстетической упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; -ведение расчетов с потребителями. уметь: -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный

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

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЗ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для ДЗ

С дисциплины учебная 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. Бисквитный полуфабрикат. Технологический процесс приготовления бисквитного теста.
2. Вафельный полуфабрикат. Технологический процесс приготовления вафельного теста.
3. Разрыхлители теста. Биологический разрыхлитель. Понятие. Характеристика.
4. Вкусовые и ароматизирующие вещества. Пищевые кислоты. Виды. Общая характеристика.

5. Слоеный полуфабрикат. Технологический процесс приготовления слоеного теста.
6. Вкусовые и ароматизирующие вещества. Пищевые красители. Виды. Характеристика.
7. Отделочные полуфабрикаты. Посыпки. Бисквитная, трюфельная, шоколадная посыпки
8. Дрожжевое тесто. Виды. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом.
9. Сиропы. Сироп для промочки.
10. Технологический процесс приготовления заварного пирожного «Трубочка» с белковым кремом.
11. Дайте определение термину: мука, клейковина муки,
12. газообразующая способность муки
13. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала.
14. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в
15. кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц.
16. Дайте характеристику следующим молочным продуктам:
17. сливки, творог
18. Перечислите химические разрыхлители.
19. Какие эссенции применяются в кондитерском производстве?
20. Что такое маргарин и как его подготовить к использованию?
21. Укажите соотношении при замене дрожжей прессованных на сухие
22. Чем можно заменить синтетические красители при их отсутствии на производстве?
23. Дайте определение следующим терминам: меланж,
24. яичный порошок
25. Сливки, какой жирности, наиболее пригодны для
26. взбивания? Как сохранить творог длительное время
27. свежим?
28. Перечислите виды жиров, используемых в кондитерском производстве.
29. Как подготовить фундук и миндаль к использованию?
30. Какое значение имеют пряности в мучных кондитерских
31. изделий?
32. Перечислите виды красителей.
33. Какие фрукты и ягоды используют для оформления кондитерских изделий?
34. Назовите недостатки муки повышенной влажности. Как
35. влияет мука с повышенной влажностью на качество изделий?
36. Охарактеризуйте показатели крахмала: цвет крахмала,
37. влажность, растворимость в воде.
38. Составьте технологическую схему обработки яиц
39. Какую роль играет жир в производстве мучных
40. кондитерских изделий? В чем отличие маргарина от кулинарного жира?

Задание № 2

1. Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 1

1. Пищевой ценностью хлеба являются такие вещества как ...

- а) углеводы;
- б) вода;
- в) фитонциды.

2. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:

- а) 25-35° С;
- б) 45-50° С;
- в) 20-25° С;
- г) 50-55° С.

3. Сырье для приготовления дрожжевого теста:

- а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
- б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
- в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;
- г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.

4. Температура опары должна быть:

- а) 27-29° С;
- б) 30-35° С;
- в) 25-27° С;
- г) 35-40° С.

5. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:

- а) добавление аммония углекислого;
- б) добавление соды;
- в) взбивание;
- г) добавление дрожжей.

6. Назначение обминки:

- а) для удаления избытка углекислого газа;
- б) для прекращения брожения;
- в) для равномерного распределения дрожжей;
- г) для удаления этилового спирта.

Дополните предложения

7. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по _____, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)

8. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.

9. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в _____

10. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, _____.

Задание № 3

1. Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 2

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет

- А) 27...29°С;
- Б) 29...30°С;
- В) 30...35°С

2. Как определить готовность опары?

- А) по внешним признакам (опара немного опадает);
- Б) по вкусу;
- В) по появлению кисломолочного запаха

3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?

- А) разрыхляют его, создают пористость;
- Б) способствуют лучшему набуханию белков муки
- В) улучшают вкус изделия

4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

- А) с большим количеством сдобы;
- Б) с малым количеством сдобы;
- В) с кремом, глазированные

5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?

- А) с большим количеством сдобы;
- Б) с малым количеством сдобы;
- В) с кремом, глазированные

6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

- А) тесто перебродило;
- Б) недоброкачественные дрожжи;
- В) сахар положен сверх нормы

Дополните предложение

7. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке- _____

8. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и _____ для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций _____, технологические емкости, ножи для резки масла.

9. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе _____ должны складываться _____

10. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже _____

Задание № 4

1. Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 3

1. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

- А) тесто перебродило;
- Б) недоброкачественные дрожжи;
- В) соль положена сверх нормы

2. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?

- А) тесто перебродило;
- Б) недоброкачественные дрожжи;

В) сахар положен сверх нормы

3. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет

А) 27...29⁰С;

Б) 29...31⁰С;

В) 30...35⁰С

4. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:

А) уменьшается;

Б) увеличивается;

В) не меняется.

5. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:

А) уменьшается;

Б) увеличивается;

В) не меняется.

6. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:

А) 45...50⁰С;

Б) 55...60⁰С;

В) 60...70⁰С

Дополни предложение

7. Крем производится только в требуемом количестве для производства _____. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене _____

8. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются _____ и укладываются в _____ металлические _____ контейнеры _____

9. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется _____ и _____.

10. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше _____

Задание № 5

1. Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 4

1. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре

А) 55...60⁰С;

Б) 75...80⁰С;

В) 90...100⁰С

2. С какой целью муку перед замесом просеивают?

А) для удаления посторонних примесей;

Б) для насыщения воздухом;

В) для улучшения пекарских свойств муки

3. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?

А) масса изделий;

Б) количество сдобы;

В) наличие или отсутствие фарша

4. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют

- А) более длительной расстойки;
- Б) более короткой расстойки;
- В) не проходят расстойку.

5. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы

- А) тесто перебродило;
- Б) недостаточная расстойка;
- В) не соблюдался температурный режим выпечки.

6. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:

- А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев;
- Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
- В) температуру не меняют.

Дополни предложение

7. _____ применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.

8. _____ бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жечь, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.

9. _____ (металлические, силиконовые, пластмассовые)

предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.

10. _____ изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.

Эталон ответов

№ вопроса	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4
1	А	В	В	В
2	А	В	Б	А, Б
3	Б	А	В	Б
4	Б	А	Б	А
5	В	Б	В	Б
6	А	А	Б	А
7	По технологическим картам	Тестомесительная машина	Изделий, запрещается	Противни кондитерские
8	требованиям	Холодильники, настольные и настольные весы	Пергаментной бумагой, с крышкой	Формы кондитерские
9	Роспотребнадзор	Чистую посуду	Тестодедительная и тестоокруглительная машина	Скребки
10	стеллажами, полками, поддонами, холодильным	Не реже 2-х раз в смену	6 ⁰ С	Мешки кондитерские

	оборудованием			

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 в 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.