

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по профессиональному модулю

***ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ, 12901  
КОНДИТЕР***

для специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
базовая подготовка

Советск,  
2021 год

Согласовано  
заведующий учебно-методическим отделом  
\_\_\_\_\_ Н.А. Ивашкина  
31.08.2021 года

Фонды оценочных средств по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, разработаны на основе:

▪ Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 373, Зарегистрировано в Минюсте России 01 августа 2014 года №33402, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

**Разработчик:**

Ботвина О.Е. преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрены на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения», протокол №1 от 30 августа 2021 года \_\_\_\_\_

Рекомендованы Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол №1 от 31 августа 2021 года

Согласовано:

работодатель

ЗАО «ТИПЕК»

генеральный директор \_\_\_\_\_ Логвинов А.С.

МП

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер, а также профессиональных и общих компетенций, в процессе освоения ППСЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный)

### 1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 06.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер	Экзамен	Опрос (устный, письменный, блиц-опрос); практические работы (решение задач, работа с документами), курсовая работа, самостоятельная работа.
УП.06	Дифференцированный зачет	Решение производственных задач; Оценка результатов выполнения заданий на учебной практике; Аттестационные листы
ПП.06	Дифференцированный зачет	Оценка результатов выполнения заданий на производственной практике; Дневник по практике;
ПМ.06	Экзамен (квалификационный)	

## 2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

### 2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 6.1. Подготовка сырья к пуску в производство	- соблюдение промсанитарии при работе на технологическом оборудовании; - Подготовка сырья к пуску в производство
ПК 6.2. Производить замесы теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий;	- организация рабочего места при замесе теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий; - Производить замесы теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий; - соблюдение температурного режима
ПК 6.3. Производить разделку, расстойку, выпечку изделий, укладку готовых изделий;	- организация рабочего места в отделении; - определение готовности отдельных видов хлебобулочных изделий к выпечке; - выявление избыточной и недостаточной расстойки для определенных видов хлебобулочных изделий; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - соблюдение режимов выпечки для хлебобулочных и

	<p>бараночных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение контроля режима выпечки хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</li> </ul>
<p>ПК 6.4. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при производстве мучных-кондитерских изделий;</li> <li>- организация рабочего места при проведении выпечки мучных- кондитерских изделий;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для проведения мучных-кондитерских изделий;</li> <li>- определения готовности изделий при выпечке (органолептически);</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>
<p>ПК 6.5. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при производстве печенья, пряники, коврижки;</li> <li>- организация рабочего места;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для производства печенья, пряники, коврижки;</li> <li>- выполнение подбора</li> <li>- соблюдение температурных параметров;</li> <li>- проведения контроля;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> </ul>
<p>ПК 6.6. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии в использовании в оформлении простых и основные отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- организация рабочего места;</li> <li>уметь готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>
<p>ПК 6.7. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;</li> </ul>
<p>ПК 6.8. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</li> </ul>
<p>ПК 6.9. Обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий</li> </ul>
<p>ПК 6.10. Осуществлять контроль качества изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль качества изделий.</li> </ul>

**Общие компетенции:**

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
---	--

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление устойчивого интереса к будущей профессии,</li> <li>- участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства,</li> <li>- активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах)</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной профессиональной деятельности,</li> <li>- постановка целей и выбор методов ее достижения</li> <li>- определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.</li> </ul>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ,</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный выбор методов поиска необходимой информации,</li> <li>- использование различных источников, включая электронные;</li> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,</li> <li>- освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности,</li> <li>- работа с ПК и Интернетом.</li> </ul>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать в команде и коллективе,</li> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</li> </ul>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ эффективности и качества выполнения работ,</li> <li>- умение контролировать работу подчиненных,</li> <li>- проявление ответственности за работу подчиненных.</li> </ul>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определение задач профессионального роста и самообразования,</li> <li>- планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.</li> </ul>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации,</li> <li>-изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.</li> </ul>

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- ведение технологического процесса хлебобулочных , кондитерских мучных изделий;

**уметь:**

- вести технологический процесс хлебобулочных , кондитерских мучных изделий;
- укладывать тестовые заготовки на лопаты, листы, кассеты, формы;
- выполнять посадку тестовых заготовок на под (или люльки) печи;
- выполнять сушку сухарей в сушильных камерах и печах;
- производить выборку готовых изделий из печей и камер;
- контролировать температурный и паровой режим пекарной и сушильной камер;
- регулировать движение печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба;
- определять готовность тестовых заготовок к выпечке;
- укладывать изделия в тару;
- обслуживать технологическое оборудование;

**знать:**

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы;
- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета;
- производительность печи;
- устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;
- сырье, используемое для диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- способы приготовления теста, разделки и выпечки диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

## 2.2. Требования к портфолио

***Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:***

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  
 ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности..

***Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:***

- ПК 6.1. Подготовка сырья к пуску в производство;
- ПК 6.2. Производить замесы теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий;
- ПК 6.3. Производить разделку, расстойку, выпечку изделий, укладку готовых изделий;
- ПК 6.4. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;
- ПК 6.5. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 6.6. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;
- ПК 6.7. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;
- ПК 6.8. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные;
- ПК 6.9. Обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- ПК 6.10. Осуществлять контроль качества изделий.

***Состав портфолио:***

**Раздел 1 «Обязательные документы»:**

- первый (титульный) лист (фамилия, имя, отчество, год рождения);
- аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ (характеристика деятельности обучающегося во время выполнения практических и лабораторных работ);
- сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК;
- сводная ведомость оценок по дисциплинам общепрофессионального цикла;
- аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики);
- протоколы спортивных соревнований (для юношей);
- ведомость об участии обучающихся группы в профессиональных декадах и мероприятиях, связанных с профессией.

**Раздел 2. «Дополнительные материалы»:**

- грамоты, дипломы, свидетельства, удостоверения, сертификаты и другие
- документы, демонстрирующие высокую результативность ВПД;
- отзывы о выполнении работ.

**Показатели оценки портфолио**

<b>Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Оценка (да/ нет)</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- проявление устойчивого интереса к будущей профессии, - участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, - активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах) - наличие положительных отзывов по итогам практики.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач,	- организация собственной профессиональной деятельности, - постановка целей и выбор методов ее достижения,	

оценивать их эффективность и качество	- определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ, - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный выбор методов поиска необходимой информации, - использование различных источников, включая электронные; - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.	

Дата \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

### 3. ОЦЕНКА УСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения теоретического курса профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- ведение технологического процесса хлебобулочных , кондитерских мучных изделий;

**уметь:**

- вести технологический процесс хлебобулочных , кондитерских мучных изделий;
- укладывать тестовые заготовки на лопаты, листы, кассеты, формы;
- выполнять посадку тестовых заготовок на под (или люльки) печи;
- выполнять сушку сухарей в сушильных камерах и печах;
- производить выборку готовых изделий из печей и камер;
- контролировать температурный и паровой режим пекарной и сушильной камер;
- регулировать движение печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба;
- определять готовность тестовых заготовок к выпечке;
- укладывать изделия в тару;
- обслуживать технологическое оборудование;

**знать:**

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы;
- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета;
- производительность печи;
- устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;
- сырье, используемое для диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- способы приготовления теста, разделки и выпечки диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

#### **3.1 Задания для оценки освоения МДК.06.01. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь Кондитер**

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, З1, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8, ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4, ПК 6.5., ПК 6.6, ПК 6.7., ПК 6.8., ПК 6.9., ПК 10.

##### **Билет № 1**

1. Сырье, применяемое для приготовления кондитерских изделий.
2. Приготовление воздушного теста.

##### **Билет № 2**

1. Показатели муки, характеризующие ее качество.
2. Приготовление бисквитного теста с подогревом (основной способ).

##### **Билет № 3**

1. Роль белков муки в тестообразовании.
2. Приготовление бисквита холодным способом (буше).

**Билет № 4**

1. Влияние сахаристых веществ на структуру теста.
2. Способы приготовления масляного бисквита.

**Билет № 5**

1. Виды жиров и их использование.
2. Приготовление заварного теста.

**Билет № 6**

1. Разрыхлители для теста.
2. Приготовление слоеного теста.

**Билет № 7**

1. Вкусовые и ароматические вещества.
2. Кремы (сливочные, белковые, заварные). Основные стадии приготовления.

**Билет № 8**

1. Назначение и приемы тепловой обработки продуктов.
2. Желе. Способы использования и приготовления.

**Билет № 9**

1. Процессы, происходящие с белками и крахмалом при выпечке.
2. Приготовление и использование сахарной мастики.

**Билет № 10**

1. Упек и припек. Что влияет на величину упека?
2. Использование и приготовление глазури и кондитера.

**Билет № 11**

1. Классификация теста.
2. Использование и приготовление марципана.

**Билет № 12**

1. Процессы, происходящие при замесе теста.
2. Использование и приготовление посыпки и шоколада.

**Билет № 13**

1. Сущность механического, химического и биологического способов замеса теста.
2. Использование и приготовление карамели.

**Билет № 14**

1. Процессы, происходящие при выпечке теста.
2. Способы отделки тортов и пирожных.

**Билет № 15**

1. Безопасный способ приготовления дрожжевого теста.
2. Приготовление бисквитного пирожного со сливочным кремом.

**Билет № 16**

1. Опарный способ приготовления дрожжевого теста.
2. Приготовление бисквитного пирожного с белковым кремом.

**Билет № 17**

- 1.Разделка и выпечка дрожжевого теста.
- 2.Приготовление бисквитного пирожного, глазированного помадой с кремом.

#### **Билет № 18**

- 1.Жарка во фритюре изделий из дрожжевого теста.
- 2.Приготовление пирожного бисквитного фруктово-желейного.

#### **Билет № 19**

- 1.Дрожжевое слоеное тесто (2 способа прослаивания ).
- 2.Приготовление бисквитного пирожного .глазированного, с кремом (буше).

#### **Билет № 20**

- 1.Тесто для пельменей, вареников и лапши домашней (бездрожжевое тесто).
- 2.Приготовление песочного пирожного с кремом.

#### **Билет № 21**

- 1.Тесто для блинчиков.
- 2.Приготовление слоеного пирожного «Трубочка с кремом».

#### **Билет № 22**

- 1.Вафельное тесто.
- 2.Приготовление заварного пирожного «Кольцо заварное с кремом».

#### **Билет № 23**

- 1.Песочное тесто.
- 2.Приготовление воздушного пирожного с кремом.

#### **Билет № 24**

- 1.Сдобное пресное тесто.
- 2.Приготовление миндального и орехового пирожных.

#### **Билет № 25**

- 1.Пряничное тесто, способы его приготовления.
- 2.Приготовление крошкового пирожного «Картошка обсыпная».

#### **Критерии оценивания**

**На «отлично»** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно ответит на основные и дополнительные вопросы.

**Оценка «хорошо»** выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на основные и дополнительные вопросы.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### 4.1 Общие положения

В результате изучения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки обучающийся должен:

● **иметь практический опыт:**

- - ведение технологического процесса хлебобулочных , кондитерских мучных изделий;

● **уметь:**

- - вести технологический процесс хлебобулочных , кондитерских мучных изделий;
- - укладывать тестовые заготовки на лопаты, листы, кассеты, формы;
- - выполнять посадку тестовых заготовок на под (или люльки) печи;
- - выполнять сушку сухарей в сушильных камерах и печах;
- - производить выборку готовых изделий из печей и камер;
- - контролировать температурный и паровой режим пекарной и сушильной камер;
- - регулировать движение печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба;
- - определять готовность тестовых заготовок к выпечке;
- - укладывать изделия в тару;
- - обслуживать технологическое оборудование;

● **знать:**

- - технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы;
- - методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
- - способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
- - факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета;
- - производительность печи;
- - устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;
- - сырье, используемое для диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- - способы приготовления теста, разделки и выпечки диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- 

#### 4.2. Требования к дифференцированному зачету по учебной практике в форме практической подготовки

Дифференцированный зачет по учебной практике в форме практической подготовки выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

#### *Аттестационный лист по учебной практике*

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность

---

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес:

---

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

4. Виды, объем и качество выполнения работ обучающимся во время практики, в соответствии с технологией ВПД.

№ п/п	Виды работ	Объем час	Качество выполнения работ	Оценка
1	Техника безопасности на рабочем месте. Ознакомление с технологическими этапами замеса теста, разделки, расстойки и выпечки хлебобулочных изделий.			
2	Ознакомление с процессом расстойки хлебобулочных изделий.			
3	Ознакомление с технологическим процессом выпечки хлеба, булочных и сдобных изделий.			
4	Технология приготовления слоеных изделий.			
5	Технология приготовления бараночных изделий и сухарных изделий			
6	Технология приготовления кексов и ромовых баб.			
7	Технология приготовления пряников			
8	Технология приготовления хлеба на механизированных линиях.			
9	Технология приготовления кондитерских изделий в ротационных печах			
10	Технология приготовления мучных кондитерских изделий			
11	Ознакомление с правилами работы и эксплуатации печей тупикового тоннельного типа			
12	Дифференцированный зачет			
	<b>Всего</b>			

5. Заключение о прохождении учебной практики ответственного лица организации, в которой проходила учебная практика;

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_г.

М.П. преподаватель \_\_\_\_\_ //

Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_ //

#### **4.3. Требования к дифференцированному зачету по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки**

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

##### ***Аттестационный лист по производственной практике (по профилю специальности)***

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес:

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

4. Виды, объем и качество выполнения работ обучающимся во время практики, в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

№ п/п	Виды работ	Объем час	Качество выполнения работ	Оценка
1	1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Контролирование работы расстойных шкафов.			
2	Технология приготовления хлеба формового и подового.			
3	Технология приготовления хлеба ржаного			
4	Технология приготовления батона нарезного.			
5	Технология приготовления сдобы выборгской и слойки свердловской.			
6	Технология приготовления бараночных и сухарных изделий.			
7	Технология приготовления кексов и ромовых баба.			
8	2. Технология приготовления пряников			
9	Технология приготовления вафельного полуфабриката			
10	Технология приготовления пирожков			
11	Технология приготовления кондитерских мучных изделий			
12	Дифференцированный зачет.			

5. Заключение о прохождении производственной практики (по профилю специальности) ответственного лица организации, в которой проходила практика

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г.

М.П.

Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 Ответственное лицо организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Тестовые задания к дифференцированному зачету по производственной практике (по профилю специальности)

**1. Укажите факторы, от которых зависит время выпечки:**

- а) вес и форма изделия;
- б) выпечка в формах или на поду;
- в) плотность посадки на поду;
- г) консистенции теста

**2. Какое изделие, одинаковые по своей массе, выпечется быстрее;**

- а) подовой хлеб;
- б) батон;
- в) тонкая лепешка

**3. Интенсивное увлажнение в начальной фазе выпечки:**

- а) сокращает длительность выпечки;
- б) увеличивает время выпечки;
- в) на время выпечки не влияет

**4. Плотная посадка кусков на поду при одинаковых условиях:**

- а) увеличивают время выпечки;
- б) сокращает время выпечки;
- в) на время выпечки плотность посадки тестовых кусков не влияет

**5. Какой хлеб выпекается быстрее?**

- а) формовой;
- б) подовой;
- в) формовой и подовой хлеб по времени выпекаются одинаково

**6. Длительный процесс выпечки:**

- а) улучшает вкусовые качества хлеба;
- б) ухудшает вкусовые качества хлеба;
- в) время выпечки на вкусовые качества хлеба не оказывает влияния

**7. Упек – это:**

- а) отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки;
- б) потеря массы при выпекании;
- в) изменение объёма изделия при выпечке

**8. При выпечке изделий из какого теста процент упека выше?**

- а) жидкой консистенции;
- б) густой консистенции;
- в) консистенция теста на величину пека не влияет

**9. При какой реакции происходит окрашивание корки изделий при выпечке:**

- а) денатурация белков;
- б) клестеризация крахмала;
- в) карамелизация сахаров

**10. На какой фазе выпечки происходит увеличение объёма тестовых заготовок?**

- а) фаза прогревания;
- б) фаза формирования мякиша;
- в) фаза формирования корки

**11. Температура выпекания полуфабрикатов из бисквитного теста:**

- а) 180 -200 °С;
- б) 200 – 210 °С;
- в) 220 – 240 °С

**12. Температура выпекания полуфабрикатов из песочного теста:**

- а) 180 -200 °С;
- б) 200 – 220 °С;
- в) 240 – 250 °С

**13. При обварке бараночных изделий:**

- а) увеличивается объём бараночных изделий;
- б) увеличивается вес бараночных изделий;
- в) обварка на объём и вес бараночных изделий не влияет

**14. Поверхность бараночных изделий после выпечки становится блестящей:**

- а) в результате смазывания поверхности меланжем;
- б) после обварки;
- в) в результате увлажнения на первом этапе выпекания

**15. Выпечка сухарных плит производится при температуре:**

- а) 180 -200 °С;
- б) 200 – 220 °С;
- в) 220 – 250 °С

**16. Требуется ли увлажнение пекарной камеры при выпечке сухарных плит:**

- а) да;
- б) нет

**17. Перед разрезанием сухарные плиты выдерживают:**

- а) 10-12 часов;
- б) 8 – 24 часа;
- в) вообще не выдерживают

**18. Сушка сухарных изделий производится при температуре:**

- а) 150-220°С;
- б) 200 – 230 °С;
- в) 23 – 240 °С

**19. Перед выпечкой сухарные плиты смазывают:**

- а) меланжем;
- б) яичной болтушкой;
- в) сахарным сиропом

**20. Нормативная влажность для сухарей:**

- а) 8-12%;
- б) 12-15%;
- в) до 25%

<b>№ вопроса</b>	<b>Вариант ответа</b>	<b>№ вопроса</b>	<b>Вариант ответа</b>
1	а, б, в	11	б
2	в	12	в
3	а	13	а
4	а	14	б
5	б	15	в
6	а	16	б
7	б	17	б
8	а	18	а
9	в	19	б
10	а	20	а

### **5. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)**

Фонды оценочных средств предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки.

ПК 6.1. Подготовка сырья к пуску в производство;

ПК 6.2. Производить замесы теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий;

ПК 6.3. Производить разделку, расстойку, выпечку изделий, укладку готовых изделий;

- ПК 6.4. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;
- ПК 6.5. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 6.6. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;
- ПК 6.7. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;
- ПК 6.8. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные;
- ПК 6.9. Обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- ПК 6.10 Осуществлять контроль качества изделий.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Оценивание результатов экзамена (квалификационного) по пятибалльной системе.

- **оценка "5" (отлично)** - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает санитарные нормы требования безопасности труда;

- **оценка "4" (хорошо)** - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает санитарные нормы и требования безопасности труда;

- **оценка "3" (удовлетворительно)** - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении санитарных норм и требований безопасности труда;

- **оценка "2" (неудовлетворительно)** – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, санитарные нормы и требования безопасности труда не соблюдаются.

#### **Задания для экзамена (квалификационного)**

**Задание №1** . Технология приготовления формового хлеба из пшеничной муки первого сорта

**Задание №2** Технология приготовления подового хлеба

**Задание №3** Технология приготовления булочных изделий

**Задание №4** Технология приготовления сдобных изделий

**Задание №5** Технология приготовления слоеных изделий

**Задание №6** Технология приготовления булочек повышенной калорийности

**Задание №7** Технология приготовления бараночных изделий

**Задание №8** Технология приготовления кексов

**Задание №9** Технология приготовления заварного полуфабриката

**Задание №10** Технология приготовления пирожков

**Задание №11** Технология приготовления сухарных изделий

**Задание №12** Технология приготовления бисквитного теста

**Итоги экзамена по профессиональному модулю**

<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Оценка (да/нет)</b>	<b>Общая оценка по ПК, ОК</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
ПК 6.1. Подготовка сырья к пуску в производство	<ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдение промсанитарии при работе на технологическом оборудовании;</li><li>- Подготовка сырья к пуску в производство</li></ul>		
ПК 6.2. Производить замесы теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий;	<ul style="list-style-type: none"><li>- организация рабочего места при замесе теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий;</li><li>- Производить замесы теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий;</li><li>- соблюдение температурного режима</li></ul>		
ПК 6.3. Производить разделку, расстойку, выпечку изделий, укладку готовых изделий;	<ul style="list-style-type: none"><li>- организация рабочего места в отделении;</li><li>- определение готовности отдельных видов хлебобулочных изделий к выпечке;</li><li>- выявление избыточной и недостаточной расстойки для определенных видов хлебобулочных изделий;</li><li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li><li>- соблюдение режимов выпечки для хлебобулочных и бараночных изделий;</li><li>- проведение контроля режима выпечки хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</li></ul>		
ПК 6.4. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;	<ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдение промсанитарии при производстве мучных-кондитерских изделий;</li><li>- организация рабочего места при проведении выпечки мучных-кондитерских изделий;</li><li>- выполнение подбора технологического оборудования для проведения мучных-кондитерских изделий;</li><li>- определения готовности изделий при выпечке (органолептически);</li><li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li><li>- выполнение заключительных работ;</li></ul>		
ПК 6.5. Готовить и	<ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдение промсанитарии при</li></ul>		

оформлять печенья, пряники, коврижки.	производстве печенья, пряники, коврижки; - организация рабочего места; - выполнение подбора технологического оборудования для производства печенья, пряники, коврижки; - выполнение подбора - соблюдение температурных параметров; - проведения контроля; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании;		
ПК 6.6. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;	- соблюдение промсанитарии в использовании в оформлении простых и основные отделочных полуфабрикатов; - организация рабочего места; уметь готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ;		
ПК 6.7. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;	- готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;		
ПК 6.8. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	- готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные		
ПК 6.9. Обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий	- обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий		
ПК 6.10. Осуществлять контроль качества изделий.	- осуществлять контроль качества изделий.		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных	– обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации технологических процессов – оценка эффективности и качества		

задач, оценивать их эффективность и качество	выполнения профессиональных задач		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-обоснование выбора способа решения проблем в профессиональной деятельности; -оценка последствий принятых решений; -выбор способов предотвращения и нейтрализации рисков		
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-демонстрация нахождения информации по заданному вопросу в различных источниках; -анализ и оценка полученной информации; -обобщение и применение информации для решения профессиональных задач		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	-демонстрация навыков использования информационных технологий для совершенствования профессиональной деятельности		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-использование различных средств коммуникации в зависимости от целевой аудитории; -принятие решений по вопросам, обсуждаемым в группах; -анализ результатов работы группы		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	-анализ и коррекция результатов собственной работы и работы группы; -постановка целей, мотивация деятельности подчиненных, организация и контроль результатов работы; -анализ причин и выбор способов устранения отрицательного результата работы группы		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-организация самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы при изучении профессионального модуля; -анализ собственных мотивов и внешней ситуации для решения профессиональных задач		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-проявление интереса к инновационным приемам в организации технологических процессов -внесение изменений в собственную деятельность в соответствии с		

	произошедшими изменениями на рынке труда		
--	--	--	--

Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ, 12901  
КОНДИТЕР**

ФИО \_\_\_\_\_  
обучающийся \_\_\_\_\_ курса по специальности СПО

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки освоил(а) программу профессионального модуля **ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер**

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

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 06.01. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь 12901 Кондитер	Экзамен	
УП.06	Дифференцированный зачет	
ПП.06	Дифференцированный зачет	
ПМ.06	Экзамен (квалификационный)	

Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

## 5. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

### Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве учебник для студентов СП - М.: Академия, 2018
2. Основы автоматизации технологических процессов: учебник / В.Ю. Шишмарев. — Москва: КноРус, 2019
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы: учебник - М.: Академия, 2018
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студентов СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2018
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: практикум / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2016

7. Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов СПО.-М.: Издательский центр "Академия", 2018

**Дополнительные источники:**

1. Журналы: «Хлебопродукты», «Хлебопечение России», «Хлебопек», «Кондитерское производство»

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russbread.ru>
2. [http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. [http:// kuking.net](http://kuking.net)
5. [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)
6. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru