

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА

**МДК 05.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

по профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля) **Ошибка! Закладка не определена.**
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)..... 19
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА34

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и состоит из программы текущей аттестации и программы промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена. Текущая аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме выполнения контрольных работ по пройденным темам.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения междисциплинарного курса;
- оценка компетенций обучающихся.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения междисциплинарного курса.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения междисциплинарного курса.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения междисциплинарного курса.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения междисциплинарного курса.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) в колледже устанавливаются следующее соответствие:

- «отлично» - высокий уровень освоения;
- «хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;
- «неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

Формы и методы текущего контроля.

Для закрепления и усвоения полученных знаний используются следующие формы и методы контроля: устный и письменный опрос, подготовка сообщений, рефератов, тестирование, решение задач и т.д. Формы и методы текущего контроля предусматривают как самостоятельную работу, так и работу в группе.

Текущий контроль направлен на индивидуальную коррекцию результатов обучения по дисциплине по следующим видам работ:

Отработка навыков поиска и передачи информации.

Отработка навыков безопасного информационного и социального взаимодействия.

Подготовка документов в разных форматах.

Работа по индивидуальной программе.

Могут быть дополнительно использованы следующие формы:

Реферативное задание является формой самостоятельной работы студентов. Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом колледжа и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

Выполнение исследовательского задания, результатом которого выступает разработка электронной презентации, является формой самостоятельной работы студентов. Электронная презентация разрабатывается студентами индивидуально или группой студентов (2-3 чел.) в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала по одному или нескольким темам (разделам) дисциплины в виде ответов на вопросы и обсуждения ситуаций.

Письменный контроль – контроль, предполагающий работу с поставленными вопросами, решением задач, анализом ситуаций по отдельным темам (разделам) курса;.

Комбинированный опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний по одной или нескольким темам.

Защита и презентация домашних заданий – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, проследить логическую связь между темами курса.

Доклад, сообщение – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской и научной темы

Эссе – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются **следующие критерии оценок:**

1) Критерии оценки выполнения устного опроса, контрольной работы, тестовых заданий, аудиторной самостоятельной работы:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки
--------------------------	--------------------------

	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные контрольные, самостоятельные работы и тесты по дисциплине обязательны для выполнения.

2) Критерии оценки индивидуального проекта:

оценка «отлично» выставляется за проект, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях проект при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за проект, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за проект, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

3) Критерии оценки электронной презентации:

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий (0-20 баллов)	обоснование выбора темы, знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий (0-20 баллов)	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий (0-20 баллов)	использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и т.д.
4. Психологический критерий (0-20 баллов)	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации (0-20 баллов)	соблюдение требований к первому и последнему слайдам, прослеживание обоснованной последовательности слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, органичное соответствие дизайна презентации ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения, общее впечатление от мультимедийной презентации

Количество набранных баллов по критериям оценки презентации	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительн о
менее 70	2	неудовлетворител ьно

В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании электронной презентации выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы. Студенты, не представившие готовую электронную презентацию или представившие работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», выполняют работу заново.

Студенты, не представившие готовую электронную презентацию или представившие работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускаются к сдаче экзамена по дисциплине.

Результаты освоения: знания и умения, элементы компетенции, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
Должен знать				
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	1,2,3,4
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Обладает знаниями о видах, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	2,4
организация работ в кондитерском цехе	Организует работы в кондитерском цехе	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	2,4

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Обладает знаниями о последовательности выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	1,4
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Знает виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	2,4
условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Знает условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	2,4
Должен уметь:				
выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Умеет выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	2,4
поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Может поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	2,4

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	3,4
обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков	обеспечивает чистоту, безопасность кондитерских мешков	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	2,4
выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе	Умеет выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	2,4
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; различных категорий потребителей	соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; различных категорий потребителей	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	2,4
оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов	Умеет оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов	Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	3,4

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Имеет навыки подготовки, уборки рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	1,4
подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Имеет навыки подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	2,4
подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Организует и подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты	Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	3,4
приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготавливает мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента;	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	1,4
ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос	Имеет навыки ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	1,4

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Студент изучает специальную литературу, и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	1,4
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Планирует свою деятельность в рамках заданных параметров; определяет оптимальные методы, формы и способы решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности, их эффективность и качество выполнения согласно заданной ситуации	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	1,2,4
		Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, указывая на соответствие (несоответствие) эталонной ситуации; делает выводы и принимает решения в условиях неопределенности; решает профессиональные задачи в соответствии с поставленной целью	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	1,4
		Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ОК 4. Осуществлять поиск и	Планирует информационный поиск; владеет	Тема 1.1.	устный и письменный опрос	1,4

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	способами систематизации информации; интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	по пройденным темам, презентация	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Осуществляет обмен информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия; моделирует профессиональную деятельность с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	1,4
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Распределяет объем работы среди участников коллективного проекта (лабораторной работы, исследовательской работы и т.п.); справляется с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды)	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	аудиторная самостоятельная работа в виде теста; контрольная работа; устный и письменный опрос по пройденным темам	1,4
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проводит объективный анализ и указывает субъективное значение результатов деятельности; осознает степень персональной ответственности за результат выполнения заданий, прогнозирует последствия принятого решения; демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	1,2,4
		Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует инновации в области профессиональной деятельности; выбирает эффективные технологии и рациональные способы выполнения профессиональных задач; владеет разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности на уровне технологического процесса	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	1,4
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке			
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполняет все действия по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	1,4

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	1,2,4
		Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	1,2,4
		Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	1,2,4
		Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный и письменный опрос по пройденным темам, презентация	1,4

Контрольно-оценочные средства для проведения текущей аттестации (для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, формирования общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

Устный опрос

«ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ, ВЫПУСКАЮЩИХ И РЕАЛИЗУЮЩИХ СЛОЖНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ»

1. Какие существуют нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2. Какие бывают рабочие места при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Чем отличаются сложные рецептуры приготовления мучных кондитерских изделий от простых рецептур?
4. Какие цеха входят в структуру предприятий общественного питания?
5. Какие существуют виды мини-пекарен?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

Задачи на взаимозаменяемость сырья

Вариант 1. В рецептуре булочки повышенной калорийности заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло сливочное соленое;
- 3) Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

Вариант 2. В рецептуре булочки повышенной калорийности заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло крестьянское;
- 3) Яйца куриные в тесто на меланж.

Вариант 3. В рецептуре булочки сдобной заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
- 2) Маргарин столовый на подсолнечное масло(допускается заменять не более 5 кг маргарина);
- 3) Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

Вариант 4. В рецептуре булочки сдобной заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Молоко коровье с сод. жира 3,2 % на молоко коровье с сод. жира 2,5% ;
- 3) Ванилин на ванильную эссенцию.

Вариант 5. В рецептуре на розанчики слоеные с вареньем заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
- 2) Ванилин на ванильную пудру;
- 3) Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

Вариант 6. В рецептуре на розанчики слоеные с вареньем заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на активные дрожжи;
- 2) Ванилин на ванильный сахар
- 3) Яйца куриные в тесто на меланж.

Вариант 7. В рецептуре сдобы Выборгской заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло топленое;
- 3) Ванилин на ванильную пудру

Вариант 8. В рецептуре сдобы Выборгской заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло сливочное бутербродное;
- 3) Ванилин на этилванилин.

Вариант 9. В рецептуре булочки «Веснушка» заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
- 2) Маргарин на масло подсолнечное(не более 5 кг);
- 3) Виноград сушеный на цукаты.

Вариант 10. В рецептуре на бриоши заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло любительское соленое;
- 3) Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

Вариант 11. В рецептуре ватрушки сдобной с творогом заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло топленое;
- 3) Творог 18%-ной жирности на творог 5%-ной жирности.

Вариант 12. В рецептуре ватрушки сдобной с творогом заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи инстантные;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло любительское соленое;
- 3) Творог 18%-ной жирности на творог 5%-ной жирности

Вариант 13. В рецептуре на конвертики слоеные с повидлом заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Ванилин на ванильную пудру;
- 3) Повидло на конфитюр.

Вариант 14. В рецептуре на конвертики слоеные с повидлом заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи активные;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло сливочное соленое;
- 3) Орех миндаля на грецкие.

Вариант 15. В рецептуре слойку детскую заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
- 2) Молоко коровье сливочное на масло сливочное бутербродное;
- 3) Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

Вариант 16. В рецептуре слойку детскую заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло сливочное соленое;
- 3) Яйца куриные в тесто на меланж.

Вариант 17. В рецептуре слойку детскую заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие инстантные;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло любительское несоленое;
- 3) Яйца куриные в тесто на яичный желток.

Вариант 18. В рецептуре на витушки сдобные заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло сливочное соленое;
- 3) Ванилин на ванильную пудру

Вариант 19. В рецептуре на витушки сдобные заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло любительское соленое;
- 3) Ванилин на ванильный сахар.

Вариант 20. В рецептуре на булочки слоеные заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло сливочное соленое;
- 3) Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

Вариант 21. В рецептуре на булочки слоеные заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи активные;

- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло топленое;
 - 3) Ванилин на ванилон
- Вариант 22. В рецептуре на булочки слоеные заменить:
- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
 - 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло любительское соленое;
 - 3) Ванилин на эссенцию ванильную
- Вариант 23. В рецептуре на любительские изделия заменить:
- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
 - 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло сливочное соленое;
 - 3) Яйца куриные в тесто на яичный порошок.
- Вариант 24. В рецептуре на любительские изделия заменить:
- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
 - 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло любительское соленое;
 - 3) Яйца куриные в тесто на меланж.
- Вариант 25. В рецептуре на любительские изделия заменить:
- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи активные;
 - 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло крестьянское;
 - 3) Яйца куриные в тесто на желток.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

Устный /письменный опрос

«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ»

1. Какие виды оборудования используют для приготовления сложных мучных кондитерских изделий?
2. Какой инвентарь и приспособления используют для приготовления сложных мучных кондитерских изделий?
3. Какие существуют правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности?
4. Какие устройства используют на предприятиях общественного питания для борьбы с насекомыми и грызунами?
5. Какие требования предъявляют к обработке производственных столов в конце смены?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 4

Темы для презентаций

- 1.Современные виды оборудования и инвентаря для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
2. Современные виды сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий
- 3.Промышленные смеси приготовления сложных мучных кондитерских изделий
- 4.Нетрадиционное сырье для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 5.Мини-пекарни, оснащение.

3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена. Экзамен, завершающий изучение междисциплинарного курса, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации могут использоваться следующие оценочные средства:

- теоретические вопросы к экзамену,
- комплект практических заданий к экзамену,
- экзаменационные билеты.

Перечень теоретических вопросов выдается студентам не позднее, чем за месяц до начала сессии.

Условия проведения экзамена

Промежуточная аттестация в форме экзамена включает в себя две части: теоретический вопрос и решение задачи.

При оценке учитываются правильность ответа, правильность расчета и характер ошибок.

- при выполнении части (А) выполнение оценивается -максимальное количество – 15 баллов;
- Часть Б-15 баллов

Критерии оценки: уровень сформированных теоретических и практических знаний у студентов предполагает оценку «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

	Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
Итого	27-30	24-26	23-15	Менее 15

Результаты освоения: знания и умения, компетенции, подлежащие контролю при проведении промежуточной аттестации


Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
Должен знать		
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания	Экзаменационный билет 1-10
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Обладает знаниями о видах, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Экзаменационный билет 1-10

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
организация работ в кондитерском цехе	Организует работы в кондитерском цехе	Экзаменационный билет 1-10
последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Обладает знаниями о последовательности выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзаменационный билет 1-10
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Знает виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзаменационный билет 1-10
условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Знает условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзаменационный билет 1-10
Должен уметь		Экзаменационный билет 1-10
выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Умеет выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Экзаменационный билет 1-10
поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Может поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Экзаменационный билет 1-10
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	Экзаменационный билет 1-10
обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков	обеспечивает чистоту, безопасность кондитерских мешков	Экзаменационный билет 1-10
выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе	Умеет выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе	Экзаменационный билет 1-10
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; различных категорий потребителей	соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; различных категорий потребителей	Экзаменационный билет 1-10
оценивать наличие, проверять	Умеет оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность	Экзаменационный билет 1-10

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов	обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов	билет 1-10
иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Имеет навыки подготовки, уборки рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзаменационный билет 1-10
подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Имеет навыки подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Экзаменационный билет 1-10
подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Организует и подготавливает основные продукты и дополнительные ингредиенты	Экзаменационный билет 1-10
приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготавливает мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента;	Экзаменационный билет 1-10
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Студент изучает специальную литературу, и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности	Экзаменационный билет 1-10
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Планирует свою деятельность в рамках заданных параметров; определяет оптимальные методы, формы и способы решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности, их эффективность и качество выполнения согласно заданной ситуации	Экзаменационный билет 1-10
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, указывая на соответствие (несоответствие) эталонной ситуации; делает выводы и принимает решения в условиях неопределенности; решает профессиональные задачи в соответствии с поставленной целью	Экзаменационный билет 1-10
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Планирует информационный поиск; владеет способами систематизации информации; интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности	Экзаменационный билет 1-10

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Осуществляет обмен информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия; моделирует профессиональную деятельность с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	Экзаменационный билет 1-10
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Распределяет объем работы среди участников коллективного проекта (лабораторной работы, исследовательской работы и т.п.); справляется с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды)	Экзаменационный билет 1-10
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проводит объективный анализ и указывает субъективное значение результатов деятельности; осознает степень персональной ответственности за результат выполнения заданий, прогнозирует последствия принятого решения; демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Экзаменационный билет 1-10
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует инновации в области профессиональной деятельности; выбирает эффективные технологии и рациональные способы выполнения профессиональных задач; владеет разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности на уровне технологического процесса	Экзаменационный билет 1-10
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Экзаменационный билет 1-10
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполняет все действия по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;	Экзаменационный билет 1-10
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Экзаменационный билет 1-10
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Экзаменационный билет 1-10

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Экзаменационный билет 1-10

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____</p>		

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание 1.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания


Экзаменационный билет содержит задания А1, В1:

- по организации рабочих мест на различных участках кондитерского цеха с подбором оборудования и инвентаря;
- решение задач.

А1. Организация рабочих мест в помещениях приема и хранения сырья.

В.1В рецептуре булочки повышенной калорийности заменить:

1. Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
2. Масло коровье сливочное несоленое на масло сливочное соленое;
3. Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____</p>		

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание 1.


Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания
- Экзаменационный билет содержит задания А1, В1::
- по организации рабочих мест на различных участках кондитерского цеха с подбором оборудования и инвентаря;
 - решение задач.

А1. Организация рабочих мест в помещениях для обработки яиц.

В.1 В рецептуре булочки повышенной калорийности заменить:

1. Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
2. Масло коровье сливочное несоленое на масло крестьянское;
3. Яйца куриные в тесто на меланж.

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____</p>		

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание 1.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания


Экзаменационный билет содержит задания А1, В1::

- по организации рабочих мест на различных участках кондитерского цеха с подбором оборудования и инвентаря;
- решение задач.

А1. Организация рабочих мест в помещениях для замеса теста.

В.1В рецептуре булочки сдобной заменить:

1. Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
2. Маргарин столовый на подсолнечное масло(допускается заменять не более 5 кг маргарина);
3. Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____</p>		

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание 1.


Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания
- Экзаменационный билет содержит задания А1, В1::
- по организации рабочих мест на различных участках кондитерского цеха с подбором оборудования и инвентаря;
 - решение задач.

А1. Организация рабочих мест в помещениях для расстойки теста.

В1. В рецептуре булочки сдобной заменить:

1. Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
2. Молоко коровье с сод. жира 3,2 % на молоко коровье с сод. жира 2,5% ;
3. Ванилин на ванильную эссенцию.

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____</p>		

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание 1.


Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания
- Экзаменационный билет содержит задания А1, В1::
- по организации рабочих мест на различных участках кондитерского цеха с подбором оборудования и инвентаря;
 - решение задач.

А1. Организация рабочих мест в помещениях для разделки теста.

В1. В рецептуре на розанчики слоеные с вареньем заменить:

- 4) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие инстантные;
- 5) Ванилин на ванильную пудру;
- 6) Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____</p>		

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание 1.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания


Экзаменационный билет содержит задания А1, В1::

- по организации рабочих мест на различных участках кондитерского цеха с подбором оборудования и инвентаря;
- решение задач.

А1. Организация рабочих мест в помещениях для выпечки изделий.

В1. В рецептуре на розанчики слоеные с вареньем заменить:

1. Дрожжи прессованные на активные дрожжи;
2. Ванилин на ванильный сахар
3. Яйца куриные в тесто на меланж.

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____</p>		

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание 1.


Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания
- Экзаменационный билет содержит задания А1, В1::
- по организации рабочих мест на различных участках кондитерского цеха с подбором оборудования и инвентаря;
 - решение задач.

А1. Организация рабочих мест в помещениях для приготовления различных видов полуфабрикатов.

В1. Вариант 7. В рецептуре сдобы выборгской заменить:

1. Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
2. Масло коровье сливочное несоленое на масло топленое;
3. Ванилин на ванильную пудру

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____</p>		

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание 1.


Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания
- Экзаменационный билет содержит задания А1, В1::
- по организации рабочих мест на различных участках кондитерского цеха с подбором оборудования и инвентаря;
 - решение задач.

А1. Организация рабочих мест в помещениях для охлаждения и отделки мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.

В1. В рецептуре сдобы выборгской заменить:

1. Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
2. Масло коровье сливочное несоленое на масло топленое;
3. Ванилин на ванильную пудру

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____</p>		

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание 1.


Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания
- Экзаменационный билет содержит задания А1, В1::
- по организации рабочих мест на различных участках кондитерского цеха с подбором оборудования и инвентаря;
 - решение задач.

А1. Организация рабочих мест в помещениях для упаковывания готовых изделий .

В1. В рецептуре сдобы выборгской заменить:

1. Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
2. Масло коровье сливочное несоленое на масло сливочное бутербродное;
3. Ванилин на этилванилин.

 <p>ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЧЕБОКСАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ 1982</p>	<p>Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики</p>	<p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____</p>		

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание 1.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания

Экзаменационный билет содержит задания А1, В1::

- по организации рабочих мест на различных участках кондитерского цеха с подбором оборудования и инвентаря;
- решение задач.

А1. Организация рабочих мест в помещениях для экспедиции.

В1. В рецептуре на бриоши заменить:

1. Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
2. Масло коровье сливочное несоленое на масло любительское соленое;
3. Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Билет состоит из 2-х частей:

- Задание А – теоретический вопрос с развернутым ответом
- Задание В – решение задачи

При выполнении задания В правильное решение задачи оценивается в 15 баллов.

При оценке выполнения задания А рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

- 15 баллов – студент свободно владеет теоретическим материалом и ориентируется в терминологии: делает выводы и обобщения по вопросу; его ответ полный, правильный, профессиональный, логически обоснованный;

- 10 баллов – студент самостоятельно, логически последовательно отвечает на вопрос, допуская при этом определенные неточности; формулирует и аргументирует собственную точку зрения, допускает отдельные нечеткие формулировки или произвольные сокращения;

- 5 баллов – студент самостоятельно освещает лишь отдельные стороны вопроса, отвечает на вопросы с помощью преподавателя, в толковании терминологии допускает неточности, знания носят разрозненный, поверхностный характер; студент имеет собственную точку зрения на некоторые вопросы; не допускает при этом грубых ошибок;

- 2 баллов – студент дает неправильные ответы, который свидетельствует о непонимании вопроса; его знания носят несистемный и отрывочный характер; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Критерии оценки: уровень сформированных теоретических и практических знаний у студентов предполагает оценку «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

	Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
Итого	27-30	24-26	23-15	Менее 15

4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

мероприятия по промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограничений возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.

предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загораживая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахать рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;

- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;

- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;

- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;

- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;

- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;

- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;

- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;

- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;

- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.