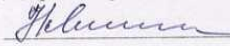


СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Хлебокомбинат» с. Кошки

 Новичкова Т. А.

« ____ » _____ 2013г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СПО

«Губернский техникум м.р.
Кошкинский»

 А.В.Чугунов

« ____ » _____ 2013г.



Комплект контрольно-оценочных средств
по оценке освоения итоговых образовательных результатов
профессионального модуля

ПМ.3 Разделка теста

профессиональной образовательной программы
по профессии начального профессионального образования
260103.01 Пекарь

с. Надеждино 2013 г.

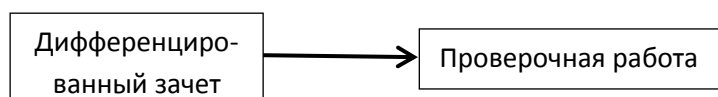
Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению следующего вида профессиональной деятельности:

- **Разделка теста**

и составляющих их профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является проверочная работа



1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля ПМ.03. Разделка теста

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.03.01 Технология деления теста, формование тестовых заготовок.	Зачет	- тестирование - устный опрос на практических и лабораторных занятиях - проверка выполнения письменных заданий; - проведение контрольных работ; - контроль самостоятельной работы в письменной, устной или компьютерной форме; - оценка подготовки обучающегося к практическому занятию
УП	Дифференцированный зачет	Интерпретация наблюдения и анализ деятельности

		обучающегося в соответствии с технологическим процессом
ПП	Дифференцированный зачет	Интерпретация наблюдения и анализ деятельности обучающегося в соответствии с технологическим процессом

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на проверочной работе

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
ПК.3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	- Последовательность технологических операций в соответствии с технологической картой; - обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для деления теста; - соблюдать правила охраны труда при выполнении работы.
ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	- Последовательность технологических операций в соответствии с технологической картой; - обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для формовки теста; - соблюдать правила охраны труда при выполнении работы.
ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	- Последовательность технологических операций в соответствии с технологической картой; - обоснованность выбора производственного инвентаря и

	оборудования для разделки теста; - соблюдать правила охраны труда при выполнении работы.
ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.	Последовательность технологических операций при разделывании полуфабрикатов из мороженого теста; - обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для разделки полуфабрикатов из мороженого теста; - соблюдать правила охраны труда при выполнении работы.
ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы	Последовательность технологических операций при укладке сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы; - соблюдать правила охраны труда при выполнении работы.
ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	Последовательность технологических операций при обслуживании оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок в соответствии с технологической картой; - соблюдать правила охраны труда при выполнении работы.
ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	Последовательность технологических операций обслуживания шкафа окончательной расстойки и регулирования режима расстойки полуфабрикатов в соответствии с технологической картой; - соблюдать правила охраны труда при выполнении работы.
ОК .1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Мотивация освоения и реализация учебной деятельности; - Положительная динамика учебной деятельности; - Самопрезентация своей будущей

	профессии
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- Обоснование способов достижения цели; - Соответствие действий разработанному плану; - Соответствие критериев оценки собственной деятельности, исходя из цели и способов действий ее достижения; - Обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели; - Совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя;
ОК. 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- Адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.; - обоснованность выбора текущего контроля; - ясность и аргументированность изложения собственного мнения; - обоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - адекватность оценки ответственности за результат своей работы;
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- Владение различными способами поиска информации; - результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач; - обоснованность выбора источников информации необходимых для

	выполнения профессиональных задач;
ОК.5 Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	- выполнение профессиональных задач с применением ИКТ; - использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы..
ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами/о в ходе обучения; - рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания.
ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- Соблюдение санитарного состояния рабочего места в соответствии с СанПином
ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Выполнение требований инструкций и СанПина

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио *смешанный*.

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, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК. 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Состав портфолио:

Обязательные документы:

1. Аттестационный лист по учебной практике (производственном обучении);

Дополнительные документы:

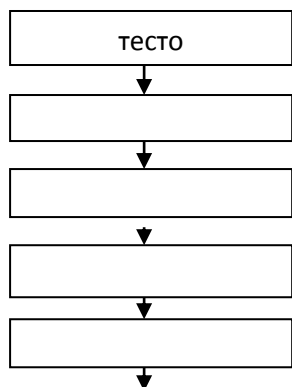
1. Доклады участников научно-практических конференций;
2. Грамоты за учебную работу;
3. Грамоты за спортивные и общественные достижения;
4. Дипломы и свидетельства за участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства по профессии «Повар»;

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля МДК 03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок

Типовые задания для дифференцированного зачета МДК 03.01. Технология деления теста, формования тестовых заготовок

Вариант 1

1. Дополните технологическую схему разделки теста, приведенную на рис. №1.



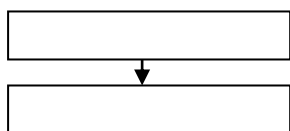


Рис. №1. Технологическая схема разделки теста.

2. Продолжите технологическую последовательность разделки теста.

Готовое тесто выкладывают

3. Дайте определение следующим терминам

Подкатка - _____

Промежуточная расстойка-

Окончательная расстойка-

4. Дополните текст технологического процесса приготовления булочек массой 100 г.

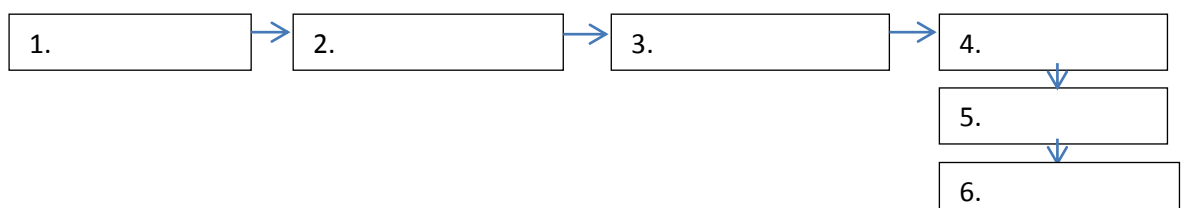
Тесто выкладывают на стол _____, отрезают и подкатывают жгут, разделяют на куски массой по _____ г. Куски теста _____ в шарики, укладывают на противень, смазанный _____, на расстоянии _____ см. друг от друга и ставят в _____ место для _____. За 5...10 мин до выпечки смазывают _____ и выпекают.

5. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков печенных.

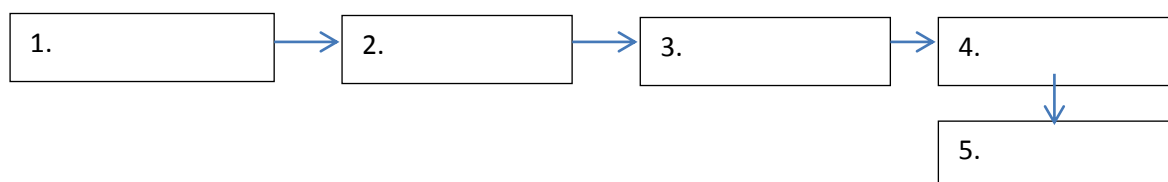
- _____ Смазывают яйцом.
- _____ На середину кладут фарш
- _____ Готовое тесто нарезают на жгуты.
- _____ выпекают при температуре 230...240 в течение 7...8 мин.
- _____ формируют шарик массой 58 г.
- _____ края соединяют и придают заготовкам форму лодочки.
- _____ расстаивают в течение 5 мин.
- _____ укладывают швом вниз на смазанный маслом противень.
- _____ раскатывают лепешки.
- _____ оставляют для расстаивания на 20..30 мин.

6.

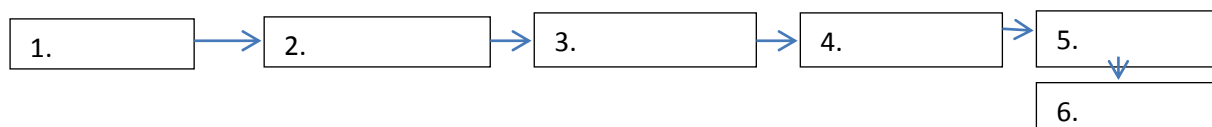
1. При приготовлении картофельного пюре, пюре получилось клейким, тягучим, серого цвета. Объясните, какая была допущена ошибка технологического процесса.
2. Какой картофель лучше использовать при приготовлении картофельного пюре?
 - 1). С низким содержанием крахмала.
 - 2). С высоким содержанием крахмала.
3. Что необходимо сделать, чтобы сохранить витамин «С»?
4. Произведите расчет: сколько необходимо взять картофеля массой нетто, чтобы получить 100 порций картофеля жареного, если масса 1 порции 200 гр., а ужаривание картофеля составляет 31%.
5. Перечислите причины разрушения витамина «С»
1._____, 2._____, 3. _____, 4._____
6. Схематично изобразить последовательность операций механической кулинарной обработки картофеля.



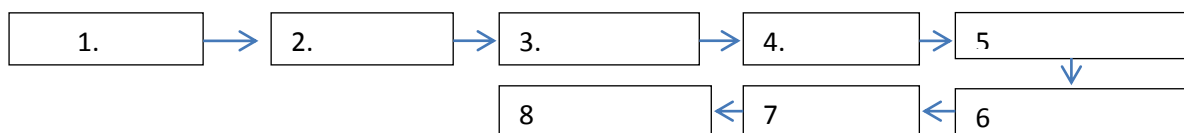
7. Схематично изобразить последовательность операций механической кулинарной обработки грибов.



8. Составить схему приготовления следующего блюда: «пюре из моркови или свеклы».



9. Схематично изобразить последовательность операций механической кулинарной обработки капустных овощей.



10. Составить схему первичной обработки свежих грибов.



11. Произведите расчет продуктов для приготовления 50 кг картофельного пюре. Результаты запишите в технологическую карту.

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 кг	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Картофель	1127	845		
2.	Молоко	158	150		
3.	Маргарин столовый или сливочное масло	45	45		

Оценка «3» выставляется при правильном и полном ответе с 1 по 5 вопросы.

Оценка «4» выставляется при правильном и полном ответе с 1 по 10 вопросы.

Оценка «5» выставляется при правильном и полном ответе с 1 по 11 вопросы.

7. Требования к дифференцированному зачету по учебной практике.

Целью оценки по учебной и / или производственной практике является установление степени освоения:

1. Профессиональных и общих компетенций;
2. Практического опыта и умений.

3. Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании проведенной проверочной работы.

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

Темы проверочных работ:

1. Приготовление моркови припущенной в молочном соусе
2. Приготовление блюда «Зразы картофельные»;
3. Приготовление блюда «Капуста тушеная»;
4. Приготовление блюда «Плов с грибами»;
5. Приготовление блюда «Голубцы овощные».

Подготовили: мастер п/о Токарева Л.А.
методист Костина Т.М.