



СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Хлебокомбинат» с. Кошки

Новичкова Т. А. Новичкова Т. А.

« 09 » 01 2014г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СПО

«Губернский техникум м.р.

Кошкинский»

А.В. Чугунов – А.В. Чугунов

« 09 » 01 2014г.

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

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности

хлебобулочных изделий

по программе подготовки квалифицированных рабочих(служащих)

Профессия: **260103.01 Пекарь**

с. Надеждино 2014 г.

Разработчик

ГБОУ СПО «ГТ м.р. К» С.В. Марыкова – мастер производственного обучения

Эксперты от работодателя:

ООО «Хлебокомбинат», директор Т.А.Новичкова.

Протокол/акт согласования комплекта контрольно-оценочных средств по оценке
освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности

хлебобулочных изделий

№ _____ от « _____ » _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	4
2.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	5
3.	Инструментарий оценки	10
4.	Входные требования допуска обучающегося к выполнению практической работы	44
5.	Условия положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля	44
6.	Инструкция для обучающегося	49
7.	Инструкция для эксперта – экзаменатора	53

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов по виду профессиональной деятельности ПМ.

4.Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

в рамках реализации федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования **260103.01 Пекарь**

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю ПМ. 4 **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

являются следующие нормативные документы:

Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии начального профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утв. приказом МО РФ от 21.06.2010г. № 650;

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.4 **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**, утвержденная директором ГБОУ СПО «Губернский техникум м.р. Кошкинский» и согласованная с работодателем - директором ООО «Хлебокомбинат» с. Кошки;

Положение о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных и дополнительных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденное распоряжением министерства образования и науки Самарской области от 19.11.2012 №422-р;

Положение о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования обучающихся государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБОУ СПО «Губернский техникум м.р. Кошкинский», утвержденная директором

график проведения квалификационных экзаменов по профессиональному модулю, утвержденный директором ГБОУ СПО «Губернский техникум м.р. Кошкинский» 18.01. 2014 г.

Инструментарий оценки, входящий в данный комплект оценочных средств, содержит один вариант практического задания по **«Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»**.

Практическое задание разработано по документу « Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях» .

Для оценки образовательных результатов используется метод сопоставления параметров продемонстрированной деятельности и метод сопоставления характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

На основании графика учебного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии 260103.01 Пекарь определена дата проведения итоговой оценочной процедуры по профессиональному модулю ПМ.4 **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** 18.01 2014 года.

Для оценки освоения результатов профессионального модуля ПМ.4 **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** проводится экзамен (квалификационный экзамен).

В соответствии с Положением о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования обучающихся ГБОУ СПО

«Губернский техникум м.р. Кошкинский» для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлен показатель, при котором принимается решение по освоению/не освоению вида профессиональной деятельности, – не менее 70 процентов.

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол квалификационного экзамена (один общий на группу) и в экзаменационный лист кандидата (один отдельно на каждого кандидата) и подписываются всеми членами аттестационно-квалификационной комиссии.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид профессиональной деятельности

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

иметь практический опыт:

Выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;

сушки сухарных изделий;

выпечки кексов, пряников, вафель, печения;

выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;

наладки и регулирование режима работы печи;

уметь:

определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;

загружать полуфабрикаты в печь;

контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;

определять готовность при выпечки;

разгружать печь;

определять выход, готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;

выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;

оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;

приготавливать отдельную крошку помаду;

производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой крошкой помадой.

знать:

методы определения готовности полуфабриката к выпечке;

режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

условия упека сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;

ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь;

методы расчёта упека, усушки хлебных изделий;

методы расчета выхода готовой продукции;

методы определения готовности изделий при выпечке;

правила техники безопасности при выборке готовой продукции;

нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.

2.2. Предметы оценивания

ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ПК 4.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

2.3. Требования к деятельности обучающегося по профессиональным компетенциям

Профессиональная компетенция	Показатели оценки результата
ПК4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечки	1 Определяет готовность полуфабрикатов после окончания расстойки. 2.Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при расстойки изделий.
ПК. 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	3. Контролирует и регулирует режим выпечки. 4.Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при выпечки изделий.
ПК4.3.Отделовать поверхности готовых хлебобулочных изделий.	5 Отделывает поверхности готовых хлебобулочных изделий 6. Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при отделки готовых изделий.
ПК.4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	7. контролирует и регулирует режим сушки сухарных изделий. 8. Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при сушки сухарных изделий.
ПК.4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	9. Контролирует и регулирует режим приготовления мучных кондитерских изделий 10. Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при приготовление мучных кондитерских изделий.
ПК.3.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	11. Выполняет обслуживание печи и другого оборудования для выпекания и сушки изделий. 12. Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при обслуживании печи и другого оборудования используемого для выпекания и сушки изделий.

2.4. Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
1 Определяет готовность полуфабрикатов после окончания расстойки.	Оценка умения определять готовность полуфабриката после окончательной расстойки. Объект оценки – процесс деятельности
2.Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при расстойки изделий.	Оценка применения правил охраны труда, личной гигиены и санитарии при расстойки изделий в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности.
3. Контролирует и регулирует режим выпечки	Оценка умения контролировать и регулировать режим выпечки Объект оценки - процесс деятельности.
4.Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при выпечки изделий	Оценка применения правил охраны труда, личной гигиены и санитарии при выпечки изделий в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности
5. Отделяет поверхности готовых хлебобулочных изделий	Оценка умения отделять поверхности готовых хлебобулочных изделий в модельной ситуации. Объект оценки – продукт деятельности
6. Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при отделки готовых изделий.	Оценка применения правил охраны труда, личной гигиены и санитарии при отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности

7. Контролирует и регулирует режим сушки сухарных изделий	Оценка умения регулировать и контролировать режим сушки сухарных изделий. Объект оценки - процесс деятельности.
8. Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при сушки сухарных изделий.	Объект оценки - процесс деятельности.
9. Контролирует и регулирует режим приготовления мучных кондитерских изделий	Оценка умения регулировать и контролировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. Объект оценки - процесс деятельности.
10. Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при приготовление мучных кондитерских изделий	Оценка применения правил охраны труда, личной гигиены и санитарии при приготовлении мучных кондитерских изделий в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности
11. Выполняет обслуживание печи и другого оборудования для выпекания и сушки изделий	Оценка умения выполнять обслуживание печи и другого оборудования для выпекания и сушки изделий.
12 Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при обслуживании печи и другого оборудования используемого для выпекания и сушки изделий.	Оценка применения правил охраны труда, личной гигиены и санитарии при обслуживании печи и другого оборудования используемого для выпекания и сушки изделий в модельной ситуации. Объект оценки - процесс деятельности

2.5. Требования к кадровому обеспечению оценки

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Ассистент	Заведующий лабораторией «Технология хлебопекарного производства»

3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ

**Комплексное практическое задание по оценке профессионального модуля
ПМ.04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
260103.01 Пекарь (3 разряд)
Оцениваемые ПК:**

ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ПК 4.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

1. **Выполнить комплексное задание** . Определить готовность полуфабриката рогалика и хлеба к выпечки. Контролировать и регулировать режим выпечки рогалика и хлеба. Обслуживать печь для выпекания. Приготовить глазурь на основе белковой массы и отделать поверхность рогалика.

2. Составить алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК4.4	ПК4.5	ПК4.6
Сформованный полуфабрикат рогалика и хлеб	Сформованный полуфабрикат хлеба	Глазурь на основе белковой массы	Форма – бланк «Алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий.»- Ручка	Сформованный полуфабрикат рогалика.	Инструкция

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося

ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК4.4	ПК4.5	ПК4.6
		Емкость для воды; емкость для сахарной пудры; емкость для яичного белка; кастрюля; миксер.			
Оборудование: 1. Термометр 2..Расстоечный шкаф	Оборудование: 1.Электропечь 2.Часы	Оборудование: 1.Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4-1шт 2.Водонагреватель 3.Стол разделочный 4 Миксер	Оборудование: 1.Стол 2. Стул	Оборудование: 1.Электропечь 2.Часы	Оборудование: Электропечь

Документация:

1. Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий.
2. Технологические карты .
3. Инструкции.

Норма времени на одного обучающегося:

ПК.4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке 10 мин

ПК.4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий 60 мин

- ПК.4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий 20 мин
ПК.4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий 40 мин
ПК.4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий 20 мин
ПК.4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.15 мин

Дополнительно:

- подготовка к работе - 5 мин.
- уборка рабочего места - 5 мин.
- контроль качества выполненного задания - 20 мин. на каждого экзаменуемого.

Место проведения:

- ГБОУ СПО «Губернский техникум м.р. Кошкинский» кабинет ЛПЗ

Инструмент оценки

1.Порядок выполнения комплексного практического задания:

Определить готовность полуфабриката хлеба и рогалика к выпечки. Контролировать и регулировать режим выпечки рогалика и хлеба. Обслуживать печь для выпекания. Приготовить глазурь на основе белковой массы и отделать поверхность рогалика. (Приложение 1).

2. Технологические карты (Приложение 2).

3. Сводная таблица оценки сформированности ПК 4.1 (Приложение 3).

4. Критерии оценки параметров процесса определения готовности полуфабриката к выпечки (Приложение 4).

5. Сводная таблица оценки сформированности ПК4.2 (Приложение 5).

6. Критерии оценки продукта деятельности умения контролировать и регулировать режим выпечки (Приложение 6).

7. Сводная таблица оценки сформированности ПК4.3 (Приложение 7).

8. Критерии оценки продукта деятельности умения отделывать поверхности готовых хлебобулочных изделий в модельной ситуации (Приложение 8)

9. Сводная таблица оценки сформированности ПК4.5 (Приложение 9).

10. Критерии оценки продукта деятельности умения контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий (Приложение 10).

11. Сводная таблица оценки сформированности ПК4.6 (Приложение 11).

12. Критерии оценки продукта деятельности умения выполнять обслуживание печи и другого оборудования для выпекания и сушки изделий (Приложение 12)

Порядок выполнения комплексного практического задания

1. Одеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.
3. Изучить технологическую карту.
4. Получить полуфабрикат.
5. Организовать рабочее место.
6. Определить готовность полуфабриката к выпечки по свойству теста:
 - путем легкого нажатия пальцем: при недостаточной расстойки ямка восстанавливается быстро, при нормальной – медленно, при избыточной – не восстанавливается.
 - увеличение в объеме 2-2,5 раза.
- 7 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба:
 - найти в технологической карте параметры выпечки изделия;
 - включить печь;
 - набрать на панели управления печи параметры режима выпечки, соответствующие наименованию изделия;
 - надеть голицы;
 - открыть печь;
 - взять формы обеими руками в голицах с боков;
 - поставить формы в печь.
- 8 Выбрать изделия из печи вручную
 - определить место для вынутых из печи изделий;
 - надеть голицы;
 - открыть печь;
 - взять формы обеими руками в голицах с боков;
 - вынуть формы с изделиями из печи;
 - перевернуть форму вверх дном движением от себя;
 - легко стукнуть краем формы о поверхность стола;
 - вынутые из форм изделия выложить на стол готовой продукции в один ряд.
9. Контролировать и регулировать режим выпечки рогалика
 - найти в технологической карте параметры выпечки изделия;
 - включить печь;
 - набрать на панели управления печи параметры режима выпечки, соответствующие наименованию изделия;
 - надеть голицы;
 - взять лист с подготовленными к выпечки тестовыми заготовками;
 - поставить листы на под печи.
10. Выбрать изделия из печи вручную
 - определить место для вынутых из печи изделий;
 - надеть голицы;
 - открыть печь;
 - взять лист обеими руками в голицах с боков;
 - вынуть лист с изделиями из печи;
 - поставить лист с изделиями на подготовленное место;
 - выложить изделия на стол готовой продукции в один ряд.

11. Отделать поверхность рогалика глазурью
 - налить в котел яичные белки, воду;
 - добавить 1/3 части сахарной пудры;
 - взбить;
 - добавить 1/3 части сахарной пудры;
 - подогреть смесь до 40-45°C;
 - взбить, постепенно добавляя остальную сахарную пудру.
 - готовую глазурь нанести на поверхность рогалика.
12. Произвести подачу готового продукта на проверку экспертам-экзаменаторам.
- 13 Произвести уборку рабочего места
14. Уложиться в норму времени.
15. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Приложение 2.

Технологическая карта « Определение готовности полуфабрикатов к выпечки »

ПРОДУКТЫ В ГР НА ИЗДЕЛИЕ	ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ, ПОСУДА	ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ
1.Сформованное изделие 2. Меланж для смазки рогалика 2гр 3. Жир для смазки листов 0,4	1. Расстоечный шкаф 2.Часы 3 Кондитерские листы 4. Кисточки для смазки 5. Голицы	Определяем готовность полуфабриката к выпечки путем легкого нажатия пальцем: при недостаточной расстойки ямка восстанавливается быстро, при нормальной – медленно, при избыточной – не восстанавливается. - увеличение в объеме 2-2,5 раза.

Требования к качеству

внешний вид - форма изделия правильна

Технологическая карта
«Отделка поверхности изделия глазурью на основе сахарной пудры»

ПРОДУКТЫ В ГР НА 1 ПОРЦИЮ	ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ, ПОСУДА	ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ
САХАРНАЯ ПУДРА.....90,7 ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ.....2,8 ВОДА13,6 ВЫХОД.....100	Расстоечный шкаф, пекарская печь, кастрюля, миски, весы, нож, ложки, доски, миксер. Кондитерские листы, кисточки для смазки, лопатка, тарелки, бумажные салфетки.	- налить в котел яичные белки, воду; - добавить 1/3 части сахарной пудры; - взбить; - добавить 1/3 части сахарной пудры; - подогреть смесь до 40-45°C; - взбить, постепенно добавляя остальную сахарную пудру. - готовую глазурь нанести на поверхность рогалика

Требования к качеству

Глазурь

Внешний вид – пастообразная.

Цвет - белый с глянцем.

Вкус – сладкий; запах, свойственный ингредиентам.

Рогалик

Форма соответствует данному изделию, рогалики одинакового размера, поверхность равномерно заглазирована, без трещин и надрывов, без притисков, цвет корочки от золотисто – желтого до светло – коричневого цвета.

Сводная таблица оценки сформированности ПК 4.1

№ пп	ФИО экзаменуемого	1 Определяет готовность полуфабрикатов после окончания расстойки.						Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при расстойки изделий Оценка умения определять готовность полуфабриката после окончательной расстойки. Объект оценки – процесс деятельности						Н а б р а н о б а л л о в	в ы п о л н е н и я	Заключение о сформированнос ти ПК 4.1
		Органол ептичес кая оценка готовно сти полуфаб риката к выпечки (объем)	Опреде ление готоввно сти полуфа бриката к выпечк и по времен и	Веден ие технол огичес кого процес са рассто йки п/ф	Опред еление по свойст ву теста		ИТО ГО ПО ПОК АЗА ТЕЛ Ю	Пользу ется исправ ным инстру ментом	При мен яет безо пасн ые прие мы веде ния рабо т	Подд ержи вает безоп асну ю орган изаци ю рабо чего места	Собл юдае т техно логич еску ю после доват ельно сть опера ций	Вы пол няе т нор му вре мен и	ИТО ГО ПО ПОК АЗА ТЕЛ Ю			
		1	1	1	2		5	1	1	1	1	1	5			
1	Васильева Юлия Юрьевна.															
2	Еткарева Зоя Сергеевна.															
3	Зяббаров Фаиль Фенильевич.															
4	Исаева Юлия Владимировна.															
5	Кабанова Юлия Юрьевна.															
6	Калмыкова Ксения Александровна.															
7	Караблина Юлия Сергеевна.															
8	Мордвинова Елена Владимиовна.															
9	Мунтян Наталия Александровна.															
10	Насырдинова															

	Тахмина Мусиновна.															
11	Николькина Ксения Олеговна.															
12	Новиков Евгений Александрович.															
13	Павлова Екатерина Владимировна.															
14	Рубцова Валерия Сергеевна.															
15	Селивановская Александра Николаевна															
16	Соколова Тамара Валериевны.															
17	Тарасова Мария Евгеньевна.															
18	Федотова Вера.Васильевна.															
19	Шамбазов Руслан.Рамильевич..															
20	Шаповалов Денис.Владиславович .															
21	Шейкина Людмила.Вячеславов на.															
22	Ярушкина Алена.Владимировна.															

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 2014г

Критерии оценки параметров процесса определения готовности полуфабриката к выпечки

ПК 4.1.. Определяет готовность полуфабриката после окончательной расстойки

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	Органолептическая оценка готовности полуфабриката к выпечки (объем)	Соответствует установленным требованиям	1
		Не соответствует установленным требованиям	0
2	Определение готовности полуфабриката к выпечки по времени	Соответствует установленным требованиям	1
		Не соответствует установленным требованиям	0
3	Ведение технологического процесса расстойки п/ф	Установлены и поддерживаются технологические параметры	1
		Не установлены и не поддерживаются технологические параметры	0
4	Определение по свойству теста	Соответствует установленным требованиям	2
		Не соответствует установленным требованиям	0
5.	Пользуется исправным инструментом	Инвентарь и оборудование использованы в полном объеме и по назначению	1
		Инвентарь и оборудование использованы не в полном объеме и по назначению	0
6.	Применяет безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1
		НЕ применяет безопасные приемы ведения работ	0
7.	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0
8.	Соблюдает технологическую последовательность операций	Соблюдает технологическую последовательность операций	1
		Не соблюдает технологическую последовательность операций	0
9.	Выполняет норму времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1
		Время выполнения задания превышает установленное	0
ИТОГО:			10 баллов

Приложение 5

Сводная таблица оценки сформированности ПК.4.2

[illegible]

	Сергеевна.													
8	Мордвинова Елена Владимировна.													
9	Мунтян Наталия Александровна.													
10	Насырдинова Тахмина Мушиновна.													
11	Николькина Ксения Олеговна.													
12	Новиков Евгений Александрович.													
13	Павлова Екатерина Владимировна.													
14	Рубцова Валерия Сергеевна.													
15	Селивановская Александра Николаевна													
16	Соколова Тамара Валериевны.													
17	Тарасова Мария Евгеньевна.													
18	Федотова Вера.Васильевна.													
19	Шамбазов Руслан.Рамильевич..													
20	Шаповалов Денис.Владиславович.													
21	Шейкина Людмила.Вячеславовна.													
22	Ярушкина Алена.Владимировна.													

Эксперт-экзаменатор_____

Эксперт-экзаменатор_____

Эксперт-экзаменатор_____

Дата проведения: «___» _____ 2014г

Критерии оценки продукта деятельности умения контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.2 Контролирует и регулирует режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий и бараночных изделий

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	Включает печь	Соответствует требованиям	1
		Не соответствует требованиям	0
2	Набирает на панели управления температуру выпечки	Установлены и поддерживаются технологические параметры	2
		Не установлены и не поддерживаются технологические параметры	0
3	Контролирует паровой режим	Установлены и поддерживаются технологические параметры	2
		Не установлены и не поддерживаются технологические параметры	0
4	Пользуется исправным инструментом	Инвентарь и оборудование использованы в полном объеме и по назначению	1
		Инвентарь и оборудование использованы не в полном объеме и по назначению	0
5	Применяет безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1
		НЕ применяет безопасные приемы ведения работ	0
6	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0
7	Соблюдает правила санитарной обработки оборудования и расходных емкостей	Соблюдает	1
		Не соблюдает	0
8	Выполняет норму времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1
		Время выполнения задания превышает установленное	0
ИТОГО:			10баллов

Приложение 7

Сводная таблица оценки сформированности ПК.4.3

[illegible]

9	Мунтян Наталия Александровна.														
10	Насырдинова Тахмина Мусиновна.														
11	Николькина Ксения Олеговна.														
12	Новиков Евгений Александрович.														
13	Павлова Екатерина Владимировна.														
14	Рубцова Валерия Сергеевна.														
15	Селивановская Александра Николаевна														
16	Соколова Тамара Валериевны.														
17	Тарасова Мария Евгеньевна.														
18	Федотова Вера.Васильевна.														
19	Шамбазов Руслан.Рамильевич..														
20	Шаповалов Денис.Владиславович.														
21	Шейкина Людмила.Вячеславовна.														
22	Ярушкина Алена.Владимировна.														

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: «__» _____ 2014г

Критерии оценки продукта деятельности умения отделывать поверхности готовых хлебобулочных изделий в модельной ситуации

ПК 4.3. Отделывает поверхности готовых хлебобулочных изделий.

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	Соблюдает технологический процесс приготовления глазури	Соблюдает	2
		Не соблюдает	0
2	Производит отделку по технологической инструкции	Соответствует требованиям	2
		Не соответствует требованиям	0
3	Внешний вид изделия	Соответствует требованиям	1
		Не соответствует требованиям	0
4	Пользуется исправным инструментом	Инвентарь и оборудование использованы в полном объеме и по назначению	1
		Инвентарь и оборудование использованы не в полном объеме и по назначению	0
5	Применяет безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1
		НЕ применяет безопасные приемы ведения работ	0
6	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0
7	Соблюдает правила санитарной обработки оборудования и расходных емкостей	Соблюдает	1
		Не соблюдает	0
8	Выполняет норму времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1
		Время выполнения задания превышает установленное	0
ИТОГО:			10баллов

Приложение 9

Сводная таблица оценки сформированности ПК.4.5

[illegible]

7	Караблина Юлия Сергеевна.													
8	Мордвинова Елена Владимировна.													
9	Мунтян Наталия Александровна.													
10	Насырдинова Тахмина Мусиновна.													
11	Николькина Ксения Олеговна.													
12	Новиков Евгений Александрович.													
13	Павлова Екатерина Владимировна.													
14	Рубцова Валерия Сергеевна.													
15	Селивановская Александра Николаевна													
16	Соколова Тамара Валериевны.													
17	Тарасова Мария Евгеньевна.													
18	Федотова Вера.Васильевна.													
19	Шамбазов Руслан.Рамильевич..													
20	Шаповалов Денис.Владиславович.													
21	Шейкина Людмила.Вячеславовна.													
22	Ярушкина Алена.Владимировна.													

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: «___» _____ 2014г

Критерии оценки продукта деятельности умения контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий

ПК 4.5 Контролирует и регулирует режим приготовления мучных кондитерских изделий

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	Включает печь	Соответствует требованиям	1
		Не соответствует требованиям	0
2	Набирает на панели управления температуру выпечки	Установлены и поддерживаются технологические параметры	2
		Не установлены и не поддерживаются технологические параметры	0
3	Контролирует паровой режим	Установлены и поддерживаются технологические параметры	2
		Не установлены и не поддерживаются технологические параметры	0
4	Пользуется исправным инструментом	Инвентарь и оборудование использованы в полном объеме и по назначению	1
		Инвентарь и оборудование использованы не в полном объеме и по назначению	0
5	Применяет безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1
		НЕ применяет безопасные приемы ведения работ	0
6	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0
7	Соблюдает правила санитарной обработки оборудования и расходных емкостей	Соблюдает	1
		Не соблюдает	0
8	Выполняет норму времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1
		Время выполнения задания превышает установленное	0
ИТОГО:			10баллов

Приложение 11

Сводная таблица оценки сформированности ПК.4.6

[illegible]

8	Мордвинова Елена Владимировна.														
9	Мунтян Наталия Александровна.														
10	Насырдинова Тахмина Мусиновна.														
11	Николькина Ксения Олеговна.														
12	Новиков Евгений Александрович.														
13	Павлова Екатерина Владимировна.														
14	Рубцова Валерия Сергеевна.														
15	Селивановская Александра Николаевна														
16	Соколова Тамара Валериевны.														
17	Тарасова Мария Евгеньевна.														
18	Федотова Вера.Васильевна.														
19	Шамбазов Руслан.Рамильевич..														
20	Шаповалов Денис.Владиславович.														
21	Шейкина Людмила.Вячеславовна.														
22	Ярушкина Алена.Владимировна.														

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: «___» _____ 2014г

Критерии оценки продукта деятельности умения выполнять обслуживание печи, духовые шкафы и другого оборудования для выпекания и сушки изделий

ПК 4.6. Выполнять обслуживание печи, духовые шкафы и другого оборудования для выпекания и сушки изделий

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	Проверяет санитарное состояние печи	Соответствует требованиям	1
		Не соответствует требованиям	0
2	Проверяет заземление	Соответствует требованиям	1
		Не соответствует требованиям	0
3	Выполняет включение печи в соответствии с требованиями	Соответствует требованиям	2
		Не соответствует требованиям	0
4	Выполняет отключение печи после эксплуатации	Соответствует требованиям	1
		Не соответствует требованиям	0
5	Применяет безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1
		НЕ применяет безопасные приемы ведения работ	0
6	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0
7	Соблюдает правила санитарной обработки оборудования и расходных емкостей	Соблюдает	1
		Не соблюдает	0
8	Выполняет норму времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1
		Время выполнения задания превышает установленное	0
ИТОГО:			10баллов

Задание 2. Составить алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов

Оцениваемые компетенции.

ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий

Этапы выполнения.

1. Занять рабочее место по указанию эксперта – экзаменатора. Подготовить письменные принадлежности.
2. Получить от эксперта – экзаменатора Инструкцию по выполнению задания, бланк для занесения ответов.
3. Изучить полученное задание, инструкцию по выполнению задания и структуру бланка ответов
4. Согласно инструкции опишите в бланке ответов алгоритм (технологической последовательности) контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий.
5. Сдайте заполненный бланк эксперту-экзаменатору для экспертной оценки.
6. Экспертная оценка выполненной работы.

Инструмент оценки.

- 1.Порядок выполнения задания №2: Составить алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов. (Приложение 13).
2. Инструкция к выполнению задания «Составить алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов». (Приложение 14)
- 3.Эталон выполнения задания №2. Составить алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов. (Приложение 15).
- 4.Бланк для занесения ответов. «Алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий ». (Приложение 16)

- 5. Критерии оценки продукта деятельности при составлении алгоритма контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий. (Приложение 17)
- 6. Сводная таблица оценки сформированности ПК 4.4 (Приложение 18).
- 9. Таблица итоговых результатов оценки выполнения практической работы (Приложение 19)
- 10. Входные требования допуска к выполнению практической работы (Приложение 20).
- 11. Условия положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля (Приложение 21).
- 12. Инструкция для обучающегося (Приложение 22).
- 13. Инструкция для эксперта-экзаменатора (Приложение 23)

Порядок выполнения задания №2.

Составить алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

1. Занять рабочее место по указанию эксперта – экзаменатора. Подготовить письменные принадлежности.
2. Получить от эксперта – экзаменатора Инструкцию по выполнению задания, бланк для занесения ответов.
3. Изучить полученное задание, инструкцию по выполнению задания и структуру бланка ответов
4. Согласно инструкции опишите в бланке ответов алгоритм (технологической последовательности) контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий
5. Сдайте заполненный бланк эксперту-экзаменатору для экспертной оценки.
6. Экспертная оценка выполненной работы.

Инструкция к выполнению задания №2

«Составить алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов».

1. Внимательно прочитайте эту инструкцию, прежде чем приступите к выполнению заданий!
2. В столбце «Наименование этапов» необходимо указать этапы контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий

3.В столбце «Технологические параметры» необходимо указать параметры соответствующие этапам регулирования режима (температура, время, срок хранения).

4.По окончании выполнения задания сдать заполненный бланк эксперту- экзаменатору для экспертной оценки.

5. Норма времени, отведенная на выполнение задания, составляет 20 мин

Приложение 15

Эталон выполнения задания №2

«Составить алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов».

№ п/п	Наименование этапов	Технологические параметры
1	Нарезка сухарных плит	Толщина пшеничных плит 12 мм
		Толщина ржанных плит 15-25 мм
2	Сортировка	Не стандартные по размерам и поврежденные отбирают
3	Укладка ломтей на листы	В один ряд
4	Сушка	При температуре -180...220 ⁰ С
		Время сушки 13....40 мин
5	Охлаждение	На столах готовой продукции
6	Отбраковка	Сухари горелые, со сквозными трещинами, с посторонними включениями, загрязненные, не стандартные по размеру, не досушенные.
7	Упаковка	В полиэтиленовые пакеты. (масса по накладной)

«Алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий».

Ф.И.О. учащегося _____

№ группы _____

№ п/п	Наименование этапов	Технологические параметры
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

Приложение 17

Сводная таблица оценки сформированности ПК.4.4

№ пп	ФИО экзаменуемого	Контролирует и регулирует режим сушки сухарных изделий						Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при сушки сухарных изделий						Набра но балло в	% вы по лн ен ия	Заключи е о сформиров ан ности ПК 4.4
		Коли честв о основ ных этапо в	Послед овател ьность выпол нения основн ых этапов	Полно та описан ия технол огичес ких параме тров каждог о основн ого этапа	Посл едова тельн ость описа ния техно логич еских пара метр ов кажд ого основ ного этапа .	Испо льзов ание проф ессио наль ной терм инол огии при описа нии работ	И Т О Г О П О П О К А З А Т Е Л Ю	Пол ьзуе тся испр авн ым инст рум енто м	Прим еняет безоп асные прием ы веден ия работ	Подде ржива ет безоп асную орган изаци ю работ его места	Собл юдает прави ла санит арной обраб отки обору дован ия и расхо дных емкос тей	Вып олня ет нор му вре мен и	ИТ ОГ О П О П О К АЗ А ТЕ Л Ю			
	Макс кол-во баллов	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	10		
1	Васильева Юлия Юрьевна.															
2	Еткарева Зоя Сергеевна.															
3	Зяббаров Фаиль Фенильевич.															
4	Исаева Юлия Владимировна.															

5	Кабанова Юлия Юрьевна.															
6	Калмыкова Ксения Александровна.															
7	Караблина Юлия Сергеевна.															
8	Мордвинова Елена Владимировна.															
9	Мунтян Наталия Александровна.															
10	Насырдинова Тахмина Мусиновна.															
11	Николькина Ксения Олеговна.															
12	Новиков Евгений Александрович.															
13	Павлова Екатерина Владимировна.															
14	Рубцова Валерия Сергеевна.															
15	Селивановская Александра Николаевна															
16	Соколова Тамара Валериевны.															
17	Тарасова Мария Евгеньевна.															
18	Федотова Вера.Васильевна.															
19	Шамбазов Руслан.Рамильевич..															
20	Шаповалов Денис.Владиславович.															
21	Шейкина Людмила.Вячеславовна.															
22	Ярушкина Алена.Владимировна.															

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: «___» _____ 2014

Приложение 18

Критерии оценки продукта умение регулировать и контролировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий

№ пп	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	Количество основных этапов	Соответствует эталону	1
		Не соответствует эталону	0
2	Последовательность выполнения основных этапов	Не нарушена (записана в соответствии с эталоном)	1
		Нарушена (не соответствует эталону)	0
3	Полнота описания технологических параметров каждого основного этапа	Параметры описаны в полном объеме	1
		За каждое несоответствие с эталоном	0
4	Последовательность описания технологических параметров каждого основного этапа	Не нарушена в рамках основных этапов (записана в соответствии с эталоном)	1
		Нарушена в рамках основных этапов. За каждое несоответствие с эталоном	0
5	Использование профессиональной терминологии при описании работ	Присутствует	1
		Отсутствует	0
6	Пользуется исправным инструментом	Инвентарь и оборудование использованы в полном объеме и по назначению	1
		Инвентарь и оборудование использованы не в полном объеме и по назначению	0
7	Применяет безопасные приемы ведения работ	Применяет безопасные приемы ведения работ	1
		НЕ применяет безопасные приемы ведения работ	0
8	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	Поддерживает безопасную организацию рабочего места	1
		Рабочее время место организовано с нарушениями	0
9	Соблюдает правила санитарной обработки оборудования и расходных емкостей	Соблюдает	1
		Не соблюдает	0
10	Выполняет норму времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1
		Время выполнения задания превышает установленное	0
ИТОГО:			10баллов

Таблица итоговых результатов оценки выполнения практической работы
«Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»

Наименование ОУ: ГБОУ СПО «Губернский техникум м.р.Кошкинский»

Дата проведения: _____ 2014 года

№ пп	ФИО обучающегося	Итоги сформированности ПК 4.1.		Итоги сформированности ПК 4.2.		Итоги сформированности ПК 4.3.		Итоги сформированности ПК 4.4.		
		Фактич еское количе ство набран ных баллов	% выполне ния	Фактич еское количе ство набран ных баллов	% выполн ения	Фактич еское количе ство набран ных баллов	% выполнени я	Фактическо е количество набранных баллов	% выполнени я	
Макс. кол-во баллов		10		10		10		10		
1	Васильева Юлия Юрьевна.									
2	Еткарева Зоя Сергеевна.									
3	Зяббаров Фаиль Фенильевич.									
4	Исаева Юлия Владимировна.									
5	Кабанова Юлия Юрьевна.									
6	Калмыкова Ксения Александровна.									
7	Караблина Юлия Сергеевна.									
8	Мордвинова Елена Владимиовна.									
9	Мунтян Наталия Александровна.									

10	Насырдинова Тахмина Мусиновна.									
11	Николькина Ксения Олеговна.									
12	Новиков Евгений Александрович.									
13	Павлова Екатерина Владимировна.									
14	Рубцова Валерия Сергеевна.									
15	Селивановская Александра Николаевна									
16	Соколова Тамара Валериевны.									
17	Тарасова Мария Евгеньевна.									
18	Федотова Вера.Васильевна.									
19	Шамбазов Руслан.Рамильевич..									
20	Шаповалов Денис.Владиславович.									
21	Шейкина Людмила.Вячеславовна.									
22	Ярушкина Алена.Владимировна.									

Эксперт _____

Эксперт _____

Эксперт _____

Эксперт _____

№ пп	ФИО обучающегося	Итоги сформирова нности ПК 4.5.		Итоги сформированнс ти ПК 4.6.		Освоение ВПД в целом		
		Факт ическ ое колич ество набра нных балло в	% вы пол нен ия	Фактич еское количе ство набран ных баллов	% вы пол нен ия	Фактич еское количе ство набран ных баллов	% выполнен ия	
Макс. кол-во баллов		10		10		60		
1	Васильева Юлия Юрьевна.							
2	Еткарева Зоя Сергеевна.							
3	Зяббаров Фаиль Фенильевич.							
4	Исаева Юлия Владимировна.							
5	Кабанова Юлия Юрьевна.							
6	Калмыкова Ксения Александровна.							
7	Караблина Юлия Сергеевна.							
8	Мордвинова Елена Владиmioвна.							
9	Мунтян Наталия							

	Александровна.							
10	Насырдинова Тахмина Мусиновна.							
11	Николькина Ксения Олеговна.							
12	Новиков Евгений Александрович.							
13	Павлова Екатерина Владимировна.							
14	Рубцова Валерия Сергеевна.							
15	Селивановская Александра Николаевна							
16	Соколова Тамара Валериевны.							
17	Тарасова Мария Евгеньевна.							
18	Федотова Вера.Васильевна.							
19	Шамбазов Руслан.Рамильевич..							
20	Шаповалов Денис.Владиславович.							
21	Шейкина Людмила.Вячеславовна.							
22	Ярушкина Алена.Владимировна.							

Эксперт _____

Эксперт _____

Эксперт _____

Эксперт _____

Входные требования допуска к выполнению практической работы

Обучающийся допускается к выполнению задания при следующих условиях:

1. Наличие комплекта санитарной одежды:

- головного убора,
- фартука х/б,
- полотенца х/б,
- обуви закрытой на резиновой подошве,
- куртка х/б,
- носового платка х/б.

2. Соответствие требованиям личной гигиены и санитарии:

- чистоты рук,
- рабочего маникюра,
- отсутствия порезов на руках,
- отсутствия украшений на пальцах и в ушах.

При нарушении любого из указанных условий обучающийся не допускается к выполнению практической работы!!!

Условия положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля

Комплексное практическое задание позволяет оценить сформированность профессиональных компетенций в отдельности и освоение профессионального модуля в целом.

Допуском к выполнению комплексного практического задания является соблюдение обучающимся правил личной гигиены и санитарии. В случае нарушения определенных правил обучающийся не допускается к выполнению задания.

Для принятия положительного заключения по освоению профессионального модуля в целом обучающийся должен набрать установленное минимальное количество баллов по каждой профессиональной компетенции.

В случае если обучающийся набирает меньше установленного минимального количества баллов по профессиональной компетенции, профессиональный модуль считается не освоенным.

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке** составляет 10 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке** обучающийся должен набрать не менее 7 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 1).

Таблица 1.

Оценочная шкала по профессиональной компетенции**ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке**

Набрано баллов	< 7 баллов	≥ 7 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 4.1. не сформирована	ПК 4.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 4.2.**

Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 4.2 **Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий** обучающийся должен набрать не менее 7 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 2).

Таблица 2.

Оценочная шкала по профессиональной компетенции**ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий**

Набрано баллов	< 7 баллов	≥ 7баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 4.2. не сформирована	ПК 4.2 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции

ПК 4.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий

Составляет 10 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 4.3. **Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий** обучающийся должен набрать не менее 7 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 3).

Таблица 3.

Оценочная шкала по профессиональной компетенции
ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий

Набрано баллов	< 7 баллов	≥ 7 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 4.3. не сформирована	ПК 4.3. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции
ПК4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
 Составляет 10 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий обучающийся должен набрать не менее 7 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 4).

Таблица 4.

Оценочная шкала по профессиональной компетенции
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий

Набрано баллов	< 7 баллов	≥ 7 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 4.4. не сформирована	ПК 4.4. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий

Составляет 10 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий обучающийся должен набрать не менее 7 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 5).

Таблица 5.

Оценочная шкала по профессиональной компетенции

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий

Набрано баллов	< 7 баллов	≥ 7 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 4.5. не сформирована	ПК 4.5. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции

ПК 4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Составляет 10 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки обучающийся должен набрать не менее 7 баллов, что составляет более 70% от общего количества баллов (Таблица 6).

Таблица 6.

Оценочная шкала по профессиональной компетенции

ПК 4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Набрано баллов	< 7 баллов	≥ 7 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 4.6. не сформирована	ПК 4.6. сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке профессионального модуля

**ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ** составляет 60 балла.

Для принятия решения об освоении вида профессиональной деятельности/профессионального модуля «ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ» обучающийся должен набрать не менее 42 баллов, что составляет 70% от общего количества баллов (Таблица 7).

.Оценочная шкала по профессиональному модулю

Таблица 7

**ПМ.04 . ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Набрано баллов	< 42баллов	≥ 42баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПМ. 04. не освоен	ПМ. 04. освоен

Инструкция для обучающегося

Комплексное практическое задание по оценке профессионального модуля ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ по профессии 260103.01 Пекарь (3 разряд)

Вы работаете пекарем на одном из предприятий хлебопекарного производства Самарской области.

Вам предстоит выполнить следующее практическое задание.

Задание: Определить готовность полуфабриката рогалика к выпечки. Контролировать и регулировать режим выпечки рогалика. Обслуживать печь для выпекания. Приготовить глазурь на основе белковой массы и отделать поверхность рогалика.

Оцениваемые компетенции

ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ПК 4.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Этапы выполнения задания:

1. Провести подготовку к выполнению задания.
2. Определить готовность полуфабриката рогалика и хлеба к выпечки.
3. Контролировать и регулировать режим выпечки рогалика и хлеба.
3. Обслуживать печь для выпекания.
4. Приготовить глазурь на основе белковой массы и отделать поверхность рогалика.
5. Провести санитарную обработку емкостей , инвентаря.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК.4.4.	ПК.4.5.	ПК.4.6.
Сформованный	Сформованны	Глазурь на	Форма –	Сформиров	Инструкция

полуфабрикат рогалика и хлеба.	й полуфабрикат хлеба.	основе белковой массы	бланк «Алгоритм контроля и регулирован ия режима сушки сухарных изделий.»- Ручка	анный полуфабри кат рогалика	
--------------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	--	---------------------------------------	--

Инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося

ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.4.6.
Оборудование: 1. Термометр 2..Расстоечный шкаф	Оборудовани е: 1.Электropеч ь 2.Часы	Оборудование: 1.Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4- 1шт 2.Водонагревате ль 3.Стол разделочный 4 Миксер Емкость для воды; емкость для сахарной пудры; емкость для яичного белка; кастрюля; миксер	Оборуд ование: 1.Стол 2. Стул	Оборудова ние: 1.Электrop ечь 2.Часы	Оборудова ние: Электropеч ь

Общее время выполнения задания:

- 180 минут.

Входные требования допуска к выполнению практической работы:

Обучающийся допускается к выполнению задания при следующих условиях:

1. Наличие комплекта санитарной одежды:

- головного убора,
- фартука х/б,
- полотенца х/б,
- обуви закрытой на резиновой подошве,
- куртка х/б,
- носового платка х/б.

2. Соответствие требованиям личной гигиены и санитарии:

- чистоты рук,
- рабочего маникюра,

- отсутствия порезов на руках,
- отсутствия украшений на пальцах и в ушах.

При нарушении любого из указанных условий обучающийся не допускается к выполнению практической работы!!!

Порядок выполнения комплексного практического задания:

1. Одеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.
3. Изучить технологическую карту.
4. Получить сырье.
5. Организовать рабочее место.
6. Определить готовность полуфабриката к выпечки по свойству теста:
 - путем легкого нажатия пальцем: при недостаточной расстойки ямка восстанавливается быстро, при нормальной – медленно, при избыточной – не восстанавливается.
 - увеличение в объеме 2-2,5 раза.
7. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба:
 - найти в технологической карте параметры выпечки изделия;
 - включить печь;
 - набрать на панели управления печи параметры режима выпечки, соответствующие наименованию изделия;
 - надеть голицы;
 - открыть печь;
 - взять формы обеими руками в голицах с боков;
 - поставить формы в печь.
8. Выбрать изделия из печи вручную
 - определить место для вынутых из печи изделий;
 - надеть голицы;
 - открыть печь;
 - взять формы обеими руками в голицах с боков;
 - вынуть формы с изделиями из печи;
 - перевернуть форму вверх дном движением от себя;
 - легко стукнуть краем формы о поверхность стола;
 - вынутые из форм изделия выложить на стол готовой продукции в один ряд.
9. Контролировать и регулировать режим выпечки рогалика
 - найти в технологической карте параметры выпечки изделия;
 - включить печь;
 - набрать на панели управления печи параметры режима выпечки, соответствующие наименованию изделия;
 - надеть голицы;
 - взять лист с подготовленными к выпечки тестовыми заготовками;
 - поставить листы на под печи.
10. Выбрать изделия из печи вручную
 - определить место для вынутых из печи изделий;
 - надеть голицы;
 - открыть печь;
 - взять лист обеими руками в голицах с боков;

- вынуть лист с изделиями из печи;
- поставить лист с изделиями на подготовленное место;
- выложить изделия на стол готовой продукции в один ряд.

11. Отделать поверхность рогалика глазурью

- налить в котел яичные белки, воду;
- добавить 1/3 части сахарной пудры;
- взбить;
- добавить 1/3 части сахарной пудры;
- подогреть смесь до 40-45°C;
- взбить, постепенно добавляя остальную сахарную пудру.
- готовую глазурь нанести на поверхность рогалика.

12. Произвести подачу готового продукта на проверку экспертам-экзаменаторам.

13 Произвести уборку рабочего места

14. Уложиться в норму времени.

15. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

2. Составить алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов

Оцениваемые компетенции.

ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
--------	--

Порядок выполнения задания №2.

Составить алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

1. Занять рабочее место по указанию эксперта – экзаменатора. Подготовить письменные принадлежности.
2. Получить от эксперта – экзаменатора Инструкцию по выполнению задания, бланк для занесения ответов.
3. Изучить полученное задание, инструкцию по выполнению задания и структуру бланка ответов
4. Согласно инструкции опишите в бланке ответов алгоритм (технологической последовательности) контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий
5. Сдайте заполненный бланк эксперту-экзаменатору для экспертной оценки.
6. Экспертная оценка выполненной работы.

«Алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий».

Ф.И.О. учащегося _____

№ группы _____

№ п/п	Наименование этапов	Технологические параметры
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

Инструкция для эксперта-экзаменатора

Комплексное практическое задание по оценке профессионального модуля ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ по профессии 260103.01 Пекарь (3 разряд)

Задание: Определить готовность полуфабриката рогалика и хлеба к выпечки. Контролировать и регулировать режим выпечки рогалика и хлеба. Обслуживать печь для выпекания. Приготовить глазурь на основе белковой массы и отделать поверхность рогалика.

Оцениваемые компетенции

ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ПК 4.3.	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Этапы выполнения задания:

1. Провести подготовку к выполнению задания.
2. Определить готовность полуфабриката рогалика и хлеба к выпечки.
3. Контролировать и регулировать режим выпечки рогалика и хлеба.

3. Обслуживать печь для выпекания.
4. Приготовить глазурь на основе белковой массы и отделать поверхность рогалика.
5. Провести санитарную обработку емкостей , инвентаря.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК.4.4.	ПК.4.5.	ПК.4.6.
Сформованный полуфабрикат рогалика.	Сформованный полуфабрикат хлеба	Глазурь на основе белковой массы	Форма – бланк «Алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий.»- Ручка	Сформованный полуфабрикат рогалика.	Инструкция

Инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося

ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.4.6.
Оборудование: 1. Термометр 2..Расстоечный шкаф	Оборудование: 1.Электропечь 2.Часы	Оборудование: 1.Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4-1шт 2.Водонагреватель 3.Стол разделочный 4 Миксер Емкость для воды; емкость	Оборудование: 1.Стол 2. Стул	Оборудование: 1.Электропечь 2.Часы	Оборудование: Электропечь

		для сахарной пудры; емкость для яичного белка; кастрюля; миксер			
--	--	---	--	--	--

Общее время выполнения задания:

- 180 минут.

Входные требования допуска к выполнению практической работы:

Обучающийся допускается к выполнению задания при следующих условиях:

1. Наличие комплекта санитарной одежды:

- головного убора,
- фартука х/б,
- полотенца х/б,
- обуви закрытой на резиновой подошве,
- куртка х/б,
- носового платка х/б.

2. Соответствие требованиям личной гигиены и санитарии:

- чистоты рук,
- рабочего маникюра,
- отсутствия порезов на руках,
- отсутствия украшений на пальцах и в ушах.

При нарушении любого из указанных условий обучающийся не допускается к выполнению практической работы!!!

Порядок выполнения комплексного практического задания:

1. Одеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.
3. Изучить технологическую карту.
4. Получить сырье.
5. Организовать рабочее место.
5. Организовать рабочее место.
6. Определить готовность полуфабриката к выпечки по свойству теста:
 - путем легкого нажатия пальцем: при недостаточной расстойки ямка восстанавливается быстро, при нормальной – медленно, при избыточной – не восстанавливается.

- увеличение в объеме 2-2,5 раза.
- 7 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба:
- найти в технологической карте параметры выпечки изделия;
 - включить печь;
 - набрать на панели управления печи параметры режима выпечки, соответствующие наименованию изделия;
 - надеть голицы;
 - открыть печь;
 - взять формы обеими руками в голицах с боков;
 - поставить формы в печь.
- 8 Выбрать изделия из печи вручную
- определить место для вынутых из печи изделий;
 - надеть голицы;
 - открыть печь;
 - взять формы обеими руками в голицах с боков;
 - вынуть формы с изделиями из печи;
 - перевернуть форму вверх дном движением от себя;
 - легко стукнуть краем формы о поверхность стола;
 - вынутые из форм изделия выложить на стол готовой продукции в один ряд.
9. Контролировать и регулировать режим выпечки рогалика
- найти в технологической карте параметры выпечки изделия;
 - включить печь;
 - набрать на панели управления печи параметры режима выпечки, соответствующие наименованию изделия;
 - надеть голицы;
 - взять лист с подготовленными к выпечки тестовыми заготовками;
 - поставить листы на под печи.
10. Выбрать изделия из печи вручную
- определить место для вынутых из печи изделий;
 - надеть голицы;
 - открыть печь;
 - взять лист обеими руками в голицах с боков;
 - вынуть лист с изделиями из печи;
 - поставить лист с изделиями на подготовленное место;
 - выложить изделия на стол готовой продукции в один ряд.
11. Отделать поверхность рогалика глазурью
- налить в котел яичные белки, воду;

- добавить 1/3 части сахарной пудры;
- взбить;
- добавить 1/3 части сахарной пудры;
- подогреть смесь до 40-45°C;
- взбить, постепенно добавляя остальную сахарную пудру.
- готовую глазурь нанести на поверхность рогалика.

12. Произвести подачу готового продукта на проверку экспертам-экзаменаторам.

13. Произвести уборку рабочего места

14. Уложиться в норму времени.

15. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники

2. Составить алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов

Оцениваемые компетенции.

ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
--------	--

Порядок выполнения задания №2.

Составить алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов.

1. Занять рабочее место по указанию эксперта – экзаменатора. Подготовить письменные принадлежности.
2. Получить от эксперта – экзаменатора Инструкцию по выполнению задания, бланк для занесения ответов.
3. Изучить полученное задание, инструкцию по выполнению задания и структуру бланка ответов
4. Согласно инструкции опишите в бланке ответов алгоритм (технологической последовательности) контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий
5. Сдайте заполненный бланк эксперту-экзаменатору для экспертной оценки.
6. Экспертная оценка выполненной работы.

Эталон выполнения задания №2

«Составить алгоритм контроля и регулирования режима сушки сухарных изделий. Занести описание алгоритма в бланк ответов».

№ п/п	Наименование этапов	Технологические параметры
1	Нарезка сухарных плит	Толщина пшеничных плит 12 мм
		Толщина ржаных плит 15-25 мм
2	Сортировка	Не стандартные по размерам и поврежденные отбирают
3	Укладка ломтей на листы	В один ряд
4	Сушка	При температуре -180...220 ⁰ С
		Время сушки 13....40 мин
5	Охлаждение	На столах готовой продукции
6	Отбраковка	Сухари горелые, со сквозными трещинами, с посторонними включениями, загрязненные, не стандартные по размеру, не досушенные.
7	Упаковка	В полиэтиленовые пакеты. (масса по накладной)

Принятие решения о сформированности профессиональных компетенций:

- Оценивание в баллах ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке по критериям Приложения 3, результаты заносить в таблицу (Приложение 4)
- Оценивание в баллах ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий по критериям Приложения 5 результаты заносить в таблицу (Приложение 6.)
- Оценивание в баллах ПК 4.3. Отделять поверхности готовых хлебобулочных изделий по критериям Приложения 7, результаты заносить в таблицу (Приложение 8).
- Оценивание в баллах ПК.4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий по критериям Приложения 17, результаты заносить в таблицу (Приложение 18).
- Оценивание в баллах ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий по критериям Приложения 9, результаты заносить в таблицу (Приложение 10).
- Оценивание в баллах ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки по критериям Приложения 11, результаты заносить в таблицу (Приложение 12).
- При принятии решения о сформированности / несформированности ПК4.1.,ПК4.2., ПК4.3., ПК4.4., ПК 4.5., ПК4.6. руководствоваться Таблицами 1,2,3,4, 5, 6, .Условий положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля (таблица 7).
- После оценивания ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3. ПК3.4, ПК3.5, ПК3.6.оформить таблицу итоговых результатов оценки выполнения комплексного практического задания (таблица 7).
- При принятии решения об освоении / не освоении вида профессиональной деятельности / профессионального модуля ПМ.03. Выполнение работ по профессии 260103.01 Пекарь (3 разряда) руководствоваться Таблицами 1,2,3,4,5,6, 7. Условий положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля (таблица 7)

