



СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Хлебокомбинат» с. Кошки

Новичкова Т. А.

«09»

01

2014г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СПО

«Губернский техникум м.р.

Кошкинский»

А.В.Чугунов

«09»

01

2014г.

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

ПМ.5 Укладка и упаковка готовой продукции

по программам 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.5 Укладка и упаковка готовой продукции.**

№ _____ от « _____ » _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	4
2.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	6
3.	Инструментарий оценки	8
4.	Входные требования допуска обучающегося к выполнению практической работы	26
5.	Условия положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля	27
6.	Инструкция для обучающегося	29
7.	Инструкция для эксперта – экзаменатора	34

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов по виду профессиональной деятельности ПМ. 5. **Укладка и упаковка готовой продукции** в рамках реализации федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования **260103.01 Пекарь**

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю ПМ.5. Укладка и упаковка готовой продукции 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.5 Укладка и упаковка готовой продукции, 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 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 укладке и упаковке готовой продукции.

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.5. Укладка и упаковка готовой продукции 18.01.2014 года.

Для оценки освоения результатов профессионального модуля ПМ.5. **Укладка и упаковка готовой продукции** 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

Укладка и упаковка готовой продукции

Должен иметь практический опыт

- отбраковки изделий;
- укладки готовой продукции;
- упаковки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
- устранение мелких неполадок упаковочного оборудования

Уметь:

- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;
- упаковывать изделия различными способами;
- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки

Знать:

- требования к качеству готовой продукции;
- требования к упаковке и маркировке изделий;
- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;
- правила и способы наладки, регулирование режимов работы упаковочного оборудования;
- возможные неисправности и способы их выявления

2.2. Предметы оценивания

- ПК.5.1. Производить отбраковку готовой продукции
- ПК.5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий
- ПК.5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки контейнеры.

2.3. Требования к деятельности обучающегося по профессиональным компетенциям

Профессиональная компетенция	Показатели оценки результата
ПК. 5.1. Производить отбраковку готовой продукции	1.Выполняет отбраковку готовой продукции в соответствии с правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. 2.Проводит органолептический контроль . 3.Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при отбраковке готовой продукции.
ПК.5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	4Выполняет упаковку и маркировку хлебобулочных изделий в соответствии с правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. 5.Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при упаковке и маркировке хлебобулочных изделий.
ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки контейнеры	6.Выполняет укладку изделий в лотки, вагонетки контейнера. 7. Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при укладке изделий в лотки, вагонетки контейнеры.

2.4. Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
1. Выполняет отбраковку готовой продукции в соответствии с правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях	Оценка процесса по отбраковке готовой продукции в модельной ситуации.
2. Проводит органолептический контроль .	Оценка процесса органолептического контроля в модельной ситуации
3. Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при отбраковке готовой продукции.	Оценка деятельности при отбраковке хлебобулочных изделий в модельной ситуации
4. Выполняет упаковку и маркировку хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации на хлебопекарных предприятиях.	Оценка продукта деятельности по упаковке и маркировке хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации на хлебопекарных предприятиях модельной ситуации
5. Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при упаковке и маркировке хлебобулочных изделий.	Оценка деятельности при упаковке и маркировке хлебобулочных изделий в модельной ситуации..
6. Выполняет укладку изделий в лотки, вагонетки контейнера	Оценка процесса укладки изделий в лотки, вагонетки контейнера в модельной ситуации.
7. Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при укладки изделий в лотки, вагонетки контейнеры.	Оценка деятельности при укладки изделий в лотки, вагонетки контейнера в модельной ситуации.

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.05. Укладка и упаковка готовой продукции по профессии 260103.01 Пекарь (3 разряд)

ЗАДАНИЕ: Отбраковка и укладка хлеба, рогалика в лотки. Упаковка и маркировка готовой продукции (хлеба формового)

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
Хлеб	Хлеб	Хлеб Рогалик

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося

ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
--------	--------	--------

1.Технологическая карта. 2.Инструкция		
Оборудование: 1.Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4-1шт 2. Стол для готовой продукции 3. Лотки деревянные	Оборудование: 1.Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4-1шт 2. Стол для готовой продукции 3. Лотки деревянные 4. Упаковка	Оборудование: 1 Лотки деревянные 2. Стол для готовой продукции

Документация:

1. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях.
2. Технологические карты .
3. Инструкции.

Норма времени на одного обучающегося:

ПК.5.1. Производить отбраковку готовой продукции – 30 мин

ПК.5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий 30 мин

ПК.5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки контейнеры.30 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:
Отбраковка и укладка хлеба в лотки.
Упаковка и маркировка готовой продукции (хлеба формового и рогалика) (Приложение 1).
2. Технологическая карта (Приложение 2).
3. Сводная таблица оценки сформированности ПК 5.1 (Приложение 3).
4. Критерии оценки процесса по отбраковке готовой продукции в модельной ситуации (Приложение 4).
5. Сводная таблица оценки сформированности ПК5.2 (Приложение 5).
6. Критерии оценки продукта деятельности по упаковке и маркировке хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации на хлебопекарных предприятиях в модельной ситуации (Приложение 6).
7. Сводная таблица оценки сформированности ПК5.3 (Приложение 7).
8. Критерии оценки процесса деятельности при укладке изделий в лотки, вагонетки контейнера. (Приложение 8).
9. Таблица итоговых результатов оценки выполнения практической работы
«Отбраковка и укладка хлеба, рогалика в лотки. Упаковка и маркировка готовой продукции (хлеба формового)»
(Приложение 9)
10. Входные требования допуска к выполнению практической работы
(Приложение 10).
11. Условия положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля (Приложение 11).
12. Инструкция для обучающегося (Приложение 12).
13. Инструкция для эксперта-экзаменатора (Приложение 13)

Порядок выполнения комплексного практического задания

Отбраковка и укладка хлеба, рогалика в лотки.

Упаковка и маркировка готовой продукции (хлеба формового)

1. Одеть спецодежду и занять рабочее место по указанию эксперта-экзаменатора.
2. Получить и изучить задание.
3. Изучить технологическую карту.
4. Получить продукцию.
5. Организовать рабочее место.
6. Определить качество продукции органолептическим способом.
7. Выполнить отбраковку готовой продукции по следующим показателям:
 - неправильная форма;
 - притиски;
 - выплывы корки из форм;
 - загрязненная поверхность;
 - подрывы более 1,5- 2,0 см.;
 - недовес.
8. Выполнить укладку формового хлеба в лотки
 - формовой хлеб в лотки укладывают в один или два ряда на боковую или нижнюю сторону.
9. Выполнить укладку рогалика в лотки.
 - укладывают на лотки в 1-2 ряда на нижнюю сторону.
10. Выполняют упаковку и маркировку хлеба формового.
 - готовый хлеб формовой упаковывают в пакеты
13. Произвести подачу готового продукта на проверку экспертам-экзаменаторам.
14. Произвести уборку рабочего места
15. Уложиться в норму времени.
16. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Технологическая карта
«Отбраковка готовой продукции»

Продукция шт.	ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ, ПОСУДА	ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ
1. Хлеб формовой	1. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4-1шт 2. Лотки деревянные 3. Стол для готовой продукции	Выполнить отбраковку готовой продукции по следующим показателям: - неправильная форма; - притиски; - выплывы корки из форм; - загрязненная поверхность; - подрывы более 1,5- 2,0 см.; - недовес.

Технологическая карта
«Упаковка и маркировка готовой продукции»

ПРОДУКТЫ в гр на 1 ПОРЦИЮ	ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ, ПОСУДА	ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ
1. Хлеб формовой 2. Рогалик	1.Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4-2шт 2. Стол для готовой продукции 3. Лотки деревянные 4. Пакеты	Выполняют упаковку и маркировку хлеба формового. - готовый хлеб формовой упаковывают в пакеты - в пакеты вкладываем

Сводная таблица оценки сформированности ПК 5.1

[illegible]

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	Абрамова Тамара Валериевны.															
17	Тарасова Мария Евгеньевна.															
18	Федотова Вера.Васильевна.															
19	Шамбазов Руслан.Рамильевич..															
20	Шаповалов Денис.Владиславович															
21	Нуретдинова Людмила.Вячеславовна.															
22	Ярушкина Алена.Владимировна.															

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: «___» _____ 2014

Критерии оценки процесса по отбраковке готовой продукции в модельной ситуации

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	По весу	Не превышает нормы отклонения массы	1
		Превышает норму отклонения	0
2	По внешнему виду(форма, поверхность ,цвет)	Соответствует установленным требованиям	1
		Не соответствует установленным требованиям	0
3	По состоянию мякиша	Соответствует установленным требованиям	1
		Не соответствует установленным требованиям	0
4	Вкус	Соответствует установленным требованиям	1
		Не соответствует установленным требованиям	0
5	Запах	Соответствует установленным требованиям	1
		Не соответствует установленным требованиям	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 технологическую последовательность операций	Соблюдает технологическую последовательность операций	1
		Не соблюдает технологическую последовательность операций	0
10.	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 5.2

[illegible]

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	Абрамова Тамара Валериевны.													
17	Тарасова Мария Евгеньевна.													
18	Федотова Вера.Васильевна.													
19	Шамбазов Руслан.Рамильевич..													
20	Шаповалов Денис.Владиславович													
21	Нуретдинова Людмила.Вячеславовна.													
22	Ярушкина Алена.Владимировна.													

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 2014

Критерии оценки продукта деятельности по упаковке и маркировке хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации на хлебопекарных предприятиях в модельной ситуации
 ПК 5.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	Целостность упаковки	Соответствует требованиям	2
		Не соответствует требованиям	0
2	Правильно выбрана упаковка по размеру	Находятся в допустимых пределах	2
		Выходит за рамки допустимых пределов.	0
3	Наличие этикетки	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:			10 баллов

Приложение 7.

Сводная таблица оценки сформированности ПК 5.3

№ пп	ФИО экзаменуемого	Выполняет укладку изделий в лотки, вагонетки контейнера				Соблюдает правила охраны труда, личной гигиены и санитарии при укладке изделий в лотки, вагонетки контейнеры. Оценка процесса деятельности при укладке изделий в лотки, вагонетки контейнера в модельной ситуации.						Наб ран о бал лов	% выпо лнен ия	Зак лючение о сформирован ности ПК 5.3
		Правиль ное кол- во изделий в лотках			ИТОГО ПО ПОКАЗ А ТЕЛЮ	Поль зуется испра вным инстр умент ом	Пр име ние т без опа сны е при ем ы вед ени я раб от	По дде рж ива ет без опа сну ю орг ани зац ию раб оче го мес та	Соблю д ает правила санитар ной обработ ки оборуд ования и расходн ых емкосте й	Выпо лняет норм у време ни	ИТОГО ПО ПОКАЗ А ТЕЛЮ			
	Макс кол-во баллов	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	Абрамова Тамара Валериевны.													
17	Тарасова Мария Евгеньевна.													
18	Федотова Вера.Васильевна.													
19	Шамбазов Руслан.Рамильевич..													
20	Шаповалов Денис.Владиславович													
21	Нуретдинова Людмила.Вячеславовна.													
22	Ярушкина Алена.Владимировна.													

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Дата проведения: « ____ » _____ 2014г.

Критерии оценки процесса деятельности при укладки изделий в лотки, вагонетки контейнера в модельной ситуации

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки контейнеры.

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1		Не превышает нормы отклонения массы	1
		Превышает норму отклонения	0
2		Соответствует установленным требованиям	1
		Не соответствует установленным требованиям	0
3		Соответствует установленным требованиям	1
		Не соответствует установленным требованиям	0
4		Соответствует установленным требованиям	1
		Не соответствует установленным требованиям	0
5		Соответствует установленным требованиям	1
		Не соответствует установленным требованиям	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 технологическую последовательность операций	Соблюдает технологическую последовательность операций	1
		Не соблюдает технологическую последовательность операций	0
10.	Выполняет норму времени	Время выполнения задания не превышает установленного	1
		Время выполнения задания превышает установленное	0
ИТОГО:			10 баллов

**Таблица итоговых результатов оценки выполнения практической работы
«Отбраковка и укладка хлеба, рогалика в лотки. Упаковка и маркировка готовой
продукции (хлеба формового) »**

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

Дата проведения: _____ 2014 года

№ пп	ФИО обучающегося	Итоги сформиров анности ПК 5.1.		Итоги сформированности ПК 5.2.		Итоги сформирован ности ПК 5.3.		Освоение ВПД в целом		
		Факт ическ ое колич ество набра нных балло в	% в ы п ол не ния	Факти ческо е колич ество набра нных балло в	% выполн ения	Фак тиче ское коли чест во набр анн ых балл ов	% выпо лнен ия	Факт ическ ое коли честв о набра нных балло в	% вы пол нен ия	ЗАК ЛЮЧ ЕНИ Е
Макс. кол-во баллов		10		10		10		30		
1.	Васильева Юлия Юрьевна.									
2.	Еткарева Зоя Сергеевна.									
3.	Зяббаров Файль 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.	Абрамова Тамара Валериевны.									

17	Тарасова Мария Евгеньевна.									
18	Федотова Вера.Васильевна.									
19	Шамбазов Руслан.Рамильевич..									
20	Шаповалов Денис.Владиславович									
21	Нуретдинова 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 5.1. Производить отбраковку готовой продукции** составляет 10 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции** 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 5.1. Производить отбраковку готовой продукции**

Набрано баллов	< 7 баллов	≥ 7 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 5.1. не сформирована	ПК 5.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий** составляет 10баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 5.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных 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 5.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий**

Набрано баллов	< 7 баллов	≥ 7баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 5.2. не сформирована	ПК 5.2 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки контейнеры.

Составляет 8 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки контейнеры 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 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки контейнеры.**

Набрано баллов	< 7 баллов	≥ 7 баллов
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПК 5.3. не сформирована	ПК 5.3. сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке профессионального модуля **ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции** составляет 30 балл.

Для принятия решения об освоении вида профессиональной деятельности/профессионального модуля «Укладка и упаковка готовой продукции» обучающийся должен набрать не менее 21балла, что составляет 70% от общего количества баллов (Таблица 4).

Таблица 4.

Оценочная шкала по профессиональному модулю**ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции**

Набрано баллов	< 21балла	≥ 21балла
Процент выполнения задания	< 70 %	≥ 70 %
Оценка	ПМ. 05. не освоен	ПМ. 05. освоен

Инструкция для обучающегося

Комплексное практическое задание по оценке профессионального модуля ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции профессии 260103.01 Пекарь (3 разряд)

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

Вам предстоит выполнить следующее практическое задание.

Задание: Отбраковка и укладка хлеба, рогалика в лотки. Упаковка и маркировка готовой продукции (хлеба формового)

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
Хлеб Рогалик	Хлеб	Хлеб

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося

ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
1. Технологическая карта. 2. Инструкция		
Оборудование: 1. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4-1шт 2. Стол для готовой продукции 3. Лотки деревянные	Оборудование: 1. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4-1шт 2. Стол для готовой продукции 3. Лотки деревянные 4. Упаковка	Оборудование: 1. Лотки деревянные 2. Стол для готовой продукции

Документация:

1. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях.
2. Технологические карты .
3. Инструкции.

Этапы выполнения задания:

- 1 Отбраковка и укладка хлеба, рогалика в лотки.
- 2 Упаковка и маркировка готовой продукции (хлеба формового)

Общее время выполнения задания:

- 120 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 качество продукции органолептическим способом.
7. Выполнить отбраковку готовой продукции по следующим показателям:
 - неправильная форма;
 - притиски;
 - выплывы корки из форм;
 - загрязненная поверхность;
 - подрывы более 1,5- 2,0 см.;
 - недвес.
8. Выполнить укладку формового хлеба в лотки

- формовой хлеб в лотки укладывают в один или два ряда на боковую или нижнюю сторону.
9. Выполнить укладку рогалика в лотки.
 - укладывают на лотки в 1-2 ряда на нижнюю сторону.
 10. Выполняют упаковку и маркировку хлеба формового.
 - готовый хлеб формовой упаковывают в пакеты
 11. Произвести подачу готового продукта на проверку экспертам-экзаменаторам.
 12. Произвести уборку рабочего места
 13. Уложиться в норму времени.
 14. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Инструкция для эксперта-экзаменатора

Комплексное практическое задание по оценке профессионального модуля ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции профессии 260103.01 Пекарь (3 разряд)

Задание: Отбраковка и укладка хлеба, рогалика в лотки. Упаковка и маркировка готовой продукции (хлеба формового)

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
Хлеб Рогалик	Хлеб	Хлеб

Оборудование, инвентарь, посуда в расчете на одного обучающегося

ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
1. Технологическая карта. 2. Инструкция		
Оборудование: 1. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4-1шт 2. Стол для готовой продукции 3. Лотки деревянные	Оборудование: 1. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4-1шт 2. Стол для готовой продукции 3. Лотки деревянные 4. Упаковка	Оборудование: 1 Лотки деревянные 2. Стол для готовой продукции

Документация:

1. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях.
2. Технологические карты .
3. Инструкции.

Этапы выполнения задания:

- 1 Отбраковка и укладка хлеба, рогалика в лотки.
- 2 Упаковка и маркировка готовой продукции (хлеба формового)

Общее время выполнения задания:

- 120 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 качество продукции органолептическим способом.
7. Выполнить отбраковку готовой продукции по следующим показателям:
 - неправильная форма;
 - притиски;
 - выплывы корки из форм;
 - загрязненная поверхность;
 - подрывы более 1,5- 2,0 см.;
 - недовес.
8. Выполнить укладку формового хлеба в лотки
 - формовой хлеб в лотки укладывают в один или два ряда на боковую или нижнюю сторону.
9. Выполнить укладку рогалика в лотки.
 - укладывают на лотки в 1-2 ряда на нижнюю сторону.
10. Выполняют упаковку и маркировку хлеба формового.

- готовый хлеб формовой упаковывают в пакеты

11. Произвести подачу готового продукта на проверку экспертам-экзаменаторам.
12. Произвести уборку рабочего места
13. Уложиться в норму времени.
14. В процессе выполнения работ соблюдать правила личной гигиены и техники безопасности.

Принятие решения о сформированности профессиональных компетенций:

- Оценивание в баллах ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции по критериям Приложения 3, результаты заносить в таблицу Приложение 4
- Оценивание в баллах ПК 5.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий по критериям Приложения 5 результаты заносить в таблицу (Приложение 6).
- Оценивание в баллах ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки контейнеры по критериям Приложения 7, результаты заносить в таблицу (Приложение 8).
- При принятии решения о сформированности / несформированности ПК5.1., ПК5.2., и ПК5.3 руководствоваться Таблицами 1,2,3, Условий положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля (Приложение 11).
- После оценивания ПК 5.1., ПК 5.2., и ПК 5.3. оформить Таблицу итоговых результатов оценки выполнения комплексного практического задания (Приложение 9).
- При принятии решения об освоении / не освоении вида профессиональной деятельности / профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 260103.01 Пекарь (3 разряда) руководствоваться Таблицами 1,2,3,4, Условий положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля (Приложение 9).

