



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

МДК.07.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОНДИТЕРА

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной
аттестации по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

МО-43.02.15.МДК.07.02.ФОС

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2022

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.МДК.07.02.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОНДИТЕРА	С.2/12

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по МДК.07.02 Организация деятельности кондитера разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рабочей программы профессионального модуля ПМ.07 и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.МДК.07.02.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОНДИТЕРА	С.3/12

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств	4
1.2 Результаты освоения	4
1.3 Сводные данные о формах и средствах контроля, основных показателях и критериях оценивания результатов обучения	6
2.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 07.02 В ФОРМЕ ЭКЗАМЕНА	8
2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 07.02.	8
2.2 Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 07.02, подлежащие проверке на экзамене в 7-м семестра.....	11
2.2 Перечень практических заданий для подготовки к экзамену по МДК 07.02, подлежащие проверке на экзамене в 7-м семестра.....	11

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК.07.02 Организация деятельности кондитера программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Результаты освоения

В результате контроля и оценки данного МДК.07.02 осуществляется комплексная проверка частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций:

- профессиональные компетенции:

ПК 7.5. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий

ПК 7.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 7.7. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных

ПК 7.8. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных

ПК 7.9. Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты

- общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка освоения следующих умений и знаний:

Умения:

У.1 подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий

У.2 проводить расчеты по формулам;

У.3 органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий

У.4 анализировать рабочий процесс по приготовлению п/ф из теста, отделочных полуфабрикатов.

Знания:

3.1 виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; отделочных п/ф

3.2 требования к организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; отделочных п/ф.

3.3 технологию приготовления дрожжевого теста и изделий из него, технологию приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из него, технологию приготовления отделочных п/ф

1.3 Сводные данные о формах и средствах контроля, основных показателях и критериях оценивания результатов обучения

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
Экзамен; 7 семестр				
УСВОЕННЫЕ ЗНАНИЯ:				
3.1 виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделия; отделочных п/ф	ПК 7.5 – ПК 7.9, ОК 01- ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование.	- полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, - адекватность применения профессиональной терминологии - последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - даёт ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. - рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Знает основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделия; отделочных п/ф Соответствие видов оборудования и инвентаря согласно НТД: - ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»; - приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование
3.2 требования к организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделия; отделочных п/ф.	ПК 7.5 – ПК 7.9, ОК 01- ОК 07, ОК 09-ОК 11	Промежуточная аттестация – экзамен.		Знает соблюдает требования к организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделия; отделочных п/ф. Выполнение требований НТД и соблюдение технологии приготовления согласно НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК, СанПиН.
3.3 технологию приготовления дрожжевого теста и изделий из него. технологию приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из него, технологию приготовления отделочных п/ф	ПК 7.5 – ПК 7.9, ОК 01- ОК 07, ОК 09-ОК 11			Знает соблюдает технологию приготовления дрожжевого теста и изделий из него. технологию приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из него, технологию приготовления отделочных п/ф - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК, СанПиН.



Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
ОСВОЕННЫЕ УМЕНИЯ:				
У.1 подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий	ПК 7.5 – ПК 7.9, ОК 01- ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	-правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	Способен подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий Выбор инвентаря и соблюдение безопасного использования его в соответствии с требованиями НТД ПОП: - ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»; -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование.
У.2 проводить расчеты по формулам;	ПК 7.5 – ПК 7.9, ОК 01- ОК 07, ОК 09-ОК 11	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;	-точность оценки, самооценки выполнения -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. --планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы;	Способен проводить расчеты ориентируясь на нормативную документацию Соблюдение расчетов согласно НТД для ПОП: - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептов блюд для ПОП
У.Зорганолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий	ПК 7.5 – ПК 7.9, ОК 01- ОК 07, ОК 09-ОК 11	- экспертная оценка выполнения практических заданий -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен.	-соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;	Способен оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий Соблюдение различных способов приготовления в соответствии с требованиями НТД с использованием технологического оборудования и инвентаря
У.4 анализировать рабочий процесс по приготовлению п/ф из теста, отделочных полуфабрикатов.	ПК 7.5 – ПК 7.9, ОК 01- ОК 07, ОК 09-ОК 11			Способен анализировать рабочий процесс по приготовлению п/ф из теста, отделочных полуфабрикатов.

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 07.02 В ФОРМЕ ЭКЗАМЕНА

Промежуточная аттестация по МДК 07.02 «Организация деятельности кондитера» проводится в экзамена.

Экзамен может проводиться в форме устного ответа, выполнения практического задания или в форме тестирования.

Контроль и оценка результатов освоения МДК.07.02 осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, во время выполнения практических занятий, тестирования и самостоятельных работ, а также в процессе промежуточной аттестации.

Для получения положительной оценки по экзамену наряду с выполнением календарно-тематического плана по междисциплинарному курсу, требуется выполнить три задания; два – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за экзамен выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и экзамен.

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе GoogleMeet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 07.02.

-Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

- а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;

в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;

г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;

д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям,

что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

- критерии оценивания практических умений:

«Отлично» ставится, если обучающийся:

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;

б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

2.2 Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 07.02, подлежащие проверке на экзамене в 7-м семестра

1. Сырье хлебобулочного и кондитерского производства.
2. Замес и образование теста
3. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста, полуфабрикатов и готовых изделий
4. Технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и сложных мучных кондитерских изделий.
5. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
6. Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных
7. Технологический процесс приготовления, техника и варианты оформления тортов и пирожных
8. Технологический процесс приготовления, техника и варианты оформления легких обезжиренных тортов и пирожных
9. Технологический процесс приготовления национальных кондитерских изделий.
10. Новое в ассортименте и технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий.

2.2 Перечень практических заданий для подготовки к экзамену по МДК 07.02, подлежащие проверке на экзамене в 7-м семестра

Задание 1.

Оформить технико-технологическую карту на одно сложное блюдо. Написать условия и сроки хранения согласно нормативных документов.

Задание 2.

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь.

Задание 3.

Сформулировать требования к качеству сырья, необходимого для приготовления заданного блюда. Контроль качества готового блюда.

