



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

2023

	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)
<b>Экзамен; 7 семестр</b>				
<b>УСВОЕННЫЕ ЗНАНИЯ:</b>				
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; - дает 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)
<b>ОСВОЕННЫЕ УМЕНИЯ:</b>				
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 связано 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.

