

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

по учебной дисциплине

**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

программы подготовки специалистов среднего звена

43.01.09 Повар, кондитер

Очная форма обучения

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 21 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших рабочую программу ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ПК1	Код результата обучения1	Наименование результата обучения1
ОК 01..	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	34	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	35	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
ПК 5.1. 5.8.	ПО 1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

		весомизмерительных приборов;
	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	ПО 2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 3	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	ПО 4	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	35	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 5	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПО 6	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПО 1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов;
	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	ПО 2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	ЗЗ	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 3	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	ЗЗ	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	ПО 4	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	ЗЗ	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 5	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПО 6	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПО 7	ведении расчетов с потребителями.

3 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка выставляется по результатам экзамена.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и $\geq$	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

(оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы билетов)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при

	оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

4. Примерные оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по модулю

Вариант № 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление кулебяки. Рассчитать сырьё на 2 шт. по 500 гр. Оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

1. определение доброкачественности сырья;
2. подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
3. организация рабочего места
4. соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
5. рациональное распределение времени на выполнение задания;
6. рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

Вариант № 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление каравая праздничного. Рассчитать сырьё на 2 шт. по 500 гр, оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

1. определение доброкачественности сырья;
2. подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
3. организация рабочего места
4. соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
5. рациональное распределение времени на выполнение задания;
6. рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

Вариант № 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление рулета фруктового. Рассчитать сырьё на 500 гр., и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

1. определение доброкачественности сырья;
2. подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
3. организация рабочего места
4. соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
5. рациональное распределение времени на выполнение задания;
6. рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

Вариант № 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление пирожное «Бисквитное» с кремом сливочным основным . Рассчитать сырьё на 10 шт , оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

1. определение доброкачественности сырья;
2. подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
3. организация рабочего места
4. соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
5. рациональное распределение времени на выполнение задания;
6. рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

Вариант № 5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление песочного пирожного с кремом сливочным « Шарлотт». Рассчитать сырьё на 10 шт , оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

1. определение доброкачественности сырья;
2. подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
3. организация рабочего места
4. соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
5. рациональное распределение времени на выполнение задания;
6. рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

Вариант № 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление пирожное « Трубочка» с заварным кремом. Рассчитать сырьё на 10 шт., оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

1. ☐ определение доброкачественности сырья;

2. подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
3. организация рабочего места
4. соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
5. рациональное распределение времени на выполнение задания;
6. рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

Вариант № 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление пирожное «Картошка обсыпная». Рассчитать сырьё на 10 шт, оформить

технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

1. определение доброкачественности сырья;
2. подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
3. организация рабочего места
4. соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
5. рациональное распределение времени на выполнение задания;
6. рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

Вариант № 8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление пирожное «Корзиночка с лимонным кремом». Рассчитать сырьё на 10 шт,

оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

1. определение доброкачественности сырья;
 2. подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
 3. организация рабочего места
 4. соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
 5. рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта

Вариант № 9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания - 6 часов

Текст задания

Приготовление пирожное «Имбирный чизкейк». Рассчитать сырьё на 10 шт, оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

1. определение доброкачественности сырья;
 2. подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
 3. организация рабочего места
 4. соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
 5. рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта