

**ФОНД
оценочных средств**

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**образовательной программы СПО по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело**

**Форма обучения – очная
Профиль – естественнонаучный**

Комплект Фонда -оценочных средств по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828).

Организация-разработчик: - ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик: Лисина Н.Н. – преподаватель профессиональных модулей.

Содержание

Общие положения.....	4
1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке.....	4
2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю.....	9
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.....	10
4. Оценка по учебной и производственной практике.....	16
5. Фонд -оценочных средств для экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.....	24

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ПМ.05 в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Итогом экзамена является оценка.

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции

Таблица 1

ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

OK01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
OK02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
OK03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
OK07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
OK09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
Код	Личностные результаты реализации программы воспитания результатов реализации программы воспитания
ЛР 1	Осознающим себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, уходя от родительской ответственности, отказ от отношений со своими детьми и их финансовым содержанием
ЛР13	Добровольное стремление обучающихся с целью участия в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах
ЛР14	Проявляющий и демонстрирующий уважение к малой Родине, героям труда Нижегородской области
ЛР15	Иметь практический опыт, знать и уметь технологию и организацию процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ЛР16	Иметь практический опыт, знать и уметь осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Таблица 2

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных	Умение организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских

кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Умениеосуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Умениеосуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умениеосуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умениеосуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Умениеосуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Таблица 3

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	Умениевыбирать способы решения задач профессиональной	<i>Текущий контроль в форме:</i>

деятельности, применительно к различным контекстам.	деятельности, применительно к различным контекстам	- защиты лабораторных и практических занятий; тест ирование Выполнение заданий экзамена по МДК 05.01 и МДК 05.02;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Умение осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умение планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умение 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.	Умение 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	Умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- диф. зачеты по учебной и производствен ной

антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)		<i>практикам</i> <i>Экзамен квалификационный по профессиональному модулю ПМ.05</i>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать	

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
--	---	--

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

Таблица 4

Иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и

	рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

	правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
--	---

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 5

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.05.01	экзамен
МДК.05.02	экзамен
УП.05	Дифференцированный зачет
ПП.05	Дифференцированный зачет
ПМ.05	Экзамен квалификационный

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

Таблица 6

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация:

	– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Выполнение заданий экзамена по МДК 05.01 и МДК 05.02; - диф.зачеты по учебной и производственной практикам
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с	

оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять	кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских	
---	---	--

приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре	
--	---	--

	– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

	сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: Выполнение заданий экзамена по МДК05.01 и МДК05.02;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	- диф.зачеты по учебной и

профессиональное и личностное развитие		производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	– понимание значимости своей профессии	

традиционных общечеловеческих ценностей(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)		Итоговый контроль: - выполнение заданий квалификационного экзамена по модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	-использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	-использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
--	---	--

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания

3.2. Задания для освоения МДК05.01.Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

3.2.1. Общие положения

Оценка освоения МДК 05.01 предусматривает экзамен по МДК 05.01

Оценка освоения МДК 05.02 предусматривает экзамен по МДК 05.02

4. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

Промежуточная аттестация по учебной практике диф. зачет

Промежуточная аттестация производственной практике диф зачет

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика УП.05:

Таблица 7

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК)
1. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий. Техника отделки хлебобулочных изделий. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий. Техника отделки хлебобулочных изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Подготовка продуктов. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления. Приготовление хлеба праздничного. 6. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, фирменных. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	ПК 5.1-5.5 ОК 1-11 72 часа

7. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Безопасная эксплуатация в соответствии с правилами техники безопасности. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий (пирожные, рулеты). 8. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Приготовление отделочных полуфабрикатов. 9. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий (торты). 11. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий (печенье, кексы). 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	
--	--

4.2.2. Производственная практика ПП.05:

Таблица 8

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК)
------------	--

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	ПК 5.1-5.5 ОК 1-11
---	-------------------------------

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	108 часа

4.3. Аттестационный лист по учебной практике

Аттестационный лист по учебной практике	
ФИО _____ обучающийся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в объеме <u>72</u> час. с «<u> </u>». <u> </u>.20 <u> </u> г. по «<u> </u>». <u> </u>.20 <u> </u> г. В организации _____ <i>наименование организации, юридический адрес</i> Виды и качество выполнения работ	
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий. Техника отделки хлебобулочных изделий. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий. Техника отделки хлебобулочных изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Подготовка продуктов. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Приготовление,	

оформление сдобных хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления. Приготовление хлеба праздничного. 6. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, фирменных. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Безопасная эксплуатация в соответствии с правилами техники безопасности. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий (пирожные, рулеты). 8. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Приготовление отделочных полуфабрикатов. 9. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий (торты). 11. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий (печенье, кексы). 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных	
---	--

кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	
Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики Дата «___»___20___ Подпись руководителя практики _____ Подпись ответственного лица от техникума _____	

4.3. Аттестационный лист по производственной практике

Аттестационный лист по производственной практике ФИО _____, обучающийся(ая) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Виды и качество выполнения работ

33

кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики Дата «___»___20___ Подпись руководителя практики Подпись ответственного лица организации	

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена МДК05.01

Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Вариант 1

Выбрать правильный и наиболее полный вариант ответа

1. Какой способ разрыхления используется при приготовлении теста для блинов?
А) механический
Б) биологический
В) химический
2. Как определить готовность опары?
А) по внешним признакам (опара немного опадает)
Б) по вкусу
В) по появлению кисломолочного запаха
3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?
А) разрыхляют его, создают пористость
Б) способствуют лучшему набуханию белков муки
В) улучшают вкус изделия
4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?
А) с большим количеством сдобы
Б) с малым количеством сдобы
В) с кремом, глазированные
5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?
А) с большим количеством сдобы
Б) с малым количеством сдобы
В) с кремом, глазированные
6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило
Б) недоброкачественные дрожжи
В) сахар положен сверх нормы
7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило
Б) недоброкачественные дрожжи
В) соль положена сверх нормы
8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?
А) тесто перебродило
Б) недоброкачественные дрожжи
В) сахар положен сверх нормы
9. Какое тесто используют для приготовления блинов?
А) дрожжевое
Б) заварное
В) бездрожжевое
10. Какое тесто используют для приготовления оладий?
А) дрожжевое

- Б) заварное
- В) бездрожжевое

11. Какое тесто используют для приготовления блинчиков?

- А) дрожжевое
- Б) заварное
- В) бездрожжевое

12. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинчиков?

- А) 1л
- Б) 2,5 л
- В) 1,5 л

13. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинов?

- А) 1 л
- Б) 2,5 л
- В) 1,5 л

14. С какой целью муку перед замесом просеивают?

- А) для удаления посторонних примесей
- Б) для насыщения воздухом
- В) для улучшения пекарских свойств муки

15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?

- А) масса изделий
- Б) количество сдобы
- В) наличие или отсутствие фарша

Ключ к ответам

- 1. Б
- 2. А
- 3. А
- 4. А
- 5. Б
- 6. А
- 7. В
- 8. Б
- 9. Б
- 10. А
- 11. В
- 12. Б

13.В

14.В

15.Б

Вариант № 2

1	В чем заключается подготовка муки в производство?	
	А	Смешивание с водой
	Б	Просеивание, смешивание отдельных партий, магнитная очистка
	В	Дезинфекция

2	Из чего состоит эмульсия?	
	А	Жира, эмульгатора
	Б	Жира, воды, эмульгатора
	В	Жира, воды, сухого молока

3	Как часто должны очищать магнитоуловители от металло-примесей?	
	А	1 раза в смену
	Б	3 раза в сутки
	В	Ежедневно
4	Какая температура растопленного маргарина?	
	А	60-70 °С
	Б	40-45 °С
	В	30-35 °С

5	В чем заключается подготовка сахара (сахарного раствора) в производство?	
	А	Просеивание, растворение в воде
	Б	Растворение в воде, процеживание
	В	Просеивание, растворение в воде, процеживание.

6	Как подготавливают яичный порошок перед замесом теста?	
	А	Размешивают с 3-4-х кратным количеством холодной воды.
	Б	Размешивают в воде с температурой 60-65 градусов.
	В	Размешивают с 3,4-х кратным количеством теплой воды с температурой 40-45градусов.

7	Где указывается: влажность, кислотность муки, качество клейковины?	
	А	На этике, маркирующей мешок.
	Б	На качественном удостоверении.
	В	На мешке

8	Активизация сушеных дрожжей длится:	
	А	2-6 часов
	Б	1-2 часа
	В	30 мин3

9	При какой температуре размораживают меланж в водной бане?	
	А	60 градусов
	Б	45 градусов
	В	25 градусов

вторая часть задания

1	Как производится смешивание муки?	
	А	Одного сорта, разного цвета?
	Б	Разных сортов?
	В	1-го и 2-го сорта, со слабой и крепкой клейковиной?

2	Как подготавливают яйца к пуску в производство?	
	А	Моют, дезинфицируют

	Б	Моют, дезинфицируют, разбивают, процеживают
	В	Моют, разбивают.

3	Какое сырье активизируют?	
	А	Дрожжи
	Б	Яйца
	В	Жиры

4	Как готовят сухое молоко?	
	А	Растворяют в воде
	Б	Разводят в воде, отстаивают для набухания, процеживают.
	В	Разводят в воде, процеживают.

5	Как разбиваются яйца перед пуском в производство?	
	А	Все количество, полученное по рецептуре
	Б	По 3-5 штук
	В	По 10-15 штук

6	В одной емкости допускается хранение муки отдельных партий.	
	А	разных сортов, но одной влажности.
	Б	Одной кислотности и близких хлебопекарных свойств.
	В	Одного сорта с одинаковыми или близкими хлебопекарными свойствами.

7	Какое значение имеет просеивание муки?	
	А	Санитарно-гигиеническое и технологическое
	Б	Технологическое
	В	Санитарно-гигиеническое

8	Какие сроки хранения жидкого маргарина?	
	А	Не более 48 часов
	Б	Не более 24 часов
	В	Не более 12 часов

9	Что добавляют в сахарный раствор во избежание кристаллизации ?	
	А	Поваренная соль
	Б	Патока
	В	Лимонная кислота

Эталоны правильных ответов:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1вариант	Б	В	А	Б	А	В	Б	А	Б
2вариант	В	Б	А	Б	Б	В	А	А	А

Задание1

1. Почему муку просеивают, а масло зачищают?
2. Как и для чего проверяют влажность муки?
3. Что такое мажмикс и что будет, если его не добавить в тесто?

Задание2:

1. Укажите, какие разрыхлители теста используют в кондитерском производстве?
2. Выпишите отличия пищевых ароматизаторов от эссенций и эмульгаторов.
3. Перечислите 4 способа разрыхления.

Задание3:

1. Перечислите, какие жиры используют в кондитерском производстве.

В чём их отличия.

2. Опишите, какие бывают яйцепродукты, подготовку их к производству, взаимозаменяемость этого сырья.
3. Как влияет крахмал на качество теста?

Задание 4

1. Чем отличается опарный способ от безопарного способа приготовления дрожжевого теста?
2. Что такое «сдоба»?
3. Можно ли готовить тесто на молодой опаре?

Задание 5:

1. Назовите ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Что такое обминка и сколько раз её делают?
3. Укажите, какие улучшители муки используют в хлебопечении.
4. Что такое заварка, какая у неё функция?

Задание 6

1. Назовите ассортимент хлебобулочных изделий из опарного теста.
2. Составьте технологическую схему на одно изделие из ассортимента.

Задание 7:

1. Назовите ассортимент хлебобулочных изделий из безопарного теста.
2. Составьте технологическую схему на одно изделие из ассортимента.

Задание 8:

1. Опишите два способа приготовления песочного теста.
2. Укажите ассортимент изделий из песочного теста.

Задание 9:

3. Опишите четыре способа приготовления масляного бисквита.
4. Укажите ассортимент изделий из масляного бисквита.

Задание 10:

1. Опишите все способы приготовления бисквитного теста.
2. Укажите ассортимент изделий из бисквитного теста.

Задание11:

1. Опишите приготовление пресного слоёного теста.
2. Укажите ассортимент изделий из пресного слоёного теста.

Задание12:

1. Опишите приготовление сдобно-пресного полуфабриката.
2. Укажите ассортимент изделий из сдобно-пресного теста.

Задание13:

1. Опишите приготовление сдобно-сбивного полуфабриката.
2. Укажите ассортимент изделий из сдобно-сбивного полуфабриката.

Задание14:

1. Опишите технологию приготовления заварного теста.
2. Укажите ассортимент изделий из заварного теста.

Задание15:

1. Опишите технологию приготовления крошкового полуфабриката.
2. Укажите ассортимент изделий из крошкового полуфабриката.

Задание16:

1. Опишите технологию приготовления вафельного теста.
2. Перечислите ассортимент изделий из вафельного теста.

Задание17:

1. Опишите технологию приготовления воздушного, воздушно-орехового полуфабриката.
3. Укажите ассортимент изделий из воздушного, воздушно-орехового полуфабрикатов.

Задание18:

1. Опишите технологию приготовления миндального теста.
2. Укажите ассортимент изделий из миндального теста.

Задание19:

1. Опишите способы приготовления теста для хвороста.
2. Укажите особенности этого теста.

Задание20:

1. Укажите ассортимент сахаристых полуфабрикатов.
2. «Составьте технологическую схему приготовления помады основной»
3. В чём отличие полуфабрикатов: «Тиража» и инвертного сиропа?

Задание21:

1. Укажите ассортимент фруктово-ягодных полуфабрикатов.
2. Составьте технологическую схему приготовления полуфабриката «Фруктовые припасы».

Задание22:

1. Укажите ассортимент масляных кремов.
2. Составьте технологическую схему крема «Шарлотт».

Задание23:

1. Опишите два способа приготовления белкового крема.
2. Составьте технологическую схему на крем «Зефир».

Задание24:

1. Опишите технологию приготовления крема.
2. Укажите, для каких изделий используют заварной крем.

Задание25:

1. Опишите технологию приготовления сметанного крема и крема из сливок
2. Укажите, для каких изделий используют сметанный крем и крем из сливок

Задание26:

1. Какие вы знаете кремы растительного происхождения?
2. Какое сырьё используют в качестве наполнителей в кремы из растительных сливок (смесь растительных жиров)?

Задание:27

1. Что такое «Фонды», «Топы» и для чего их используют?
2. Какие новые производственные технологии в кондитерском деле вам известны?

Задание:28

1. Перечислите ассортимент посыпок.
2. Для чего используются посыпки в кондитерском производстве?

Контрольно-оценочные материалы для экзамена МДК05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Задание1.

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.

Задание2.

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста

Задание3.

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика..

Задание4.

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.

Задание5

1. Технология приготовления помады
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.

Задание6

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.

Задание7

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.

Задание8.

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема.

Задание9

1. Технология приготовления, мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.

Задание10

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек

Задание11

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста.
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.

Задание12

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.

Задание13

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Задание14

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.

Задание15.

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Задание16

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.

Задание17

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.

Задание18.

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.

Задание19

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Задание20

1. Технология приготовления слоеных пирожных.
2. Ассортимент изделий из ржаной муки.

Задание21.

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.

Задание22.

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.

Задание23

1. Технология приготовления воздушных пирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.

Задание24

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.

Задание25

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных тортов.
2. Требования к качеству воздушных пирожных.

Задание25

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
2. Требования к качеству бисквитных тортов.

Контрольно-оценочные материалы для дифференцированного зачета по УП05

1 вариант заданий

Перечень практических заданий

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Задание 1

1. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления изделия «Корзиночка песочная с белковым кремом».
2. Приготовить и подать изделие «Корзиночка песочная с белковым кремом», выходом 1/75 грамм, согласно санитарных норм.
3. Произвести оценку качества готового изделия.

Задание 2

1. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления изделия песочного печенья «Грибочек».
2. Приготовить и подать изделие из песочного теста печенья «Грибочек», выходом 500 грамм, согласно санитарных норм.
3. Произвести оценку качества готового изделия.

Задание 3

1. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления изделия торт «Прага».
2. Приготовить и подать изделие торт «Прага», выходом торта 1/ 1100 грамм, согласно санитарных норм.
3. Произвести оценку качества готового изделия.

Задание 4

1. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления изделия торт « Антроме».
2. Приготовить и подать изделие торт « Антроме», выходом масса торта 1/ 1700 грамм, согласно санитарных норм.
3. Произвести оценку качества готового изделия.

Задание 5

1. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления изделия торт « Медовый»
2. Приготовить и подать изделие торт «Медовый», выходом 1/2000 грамм, согласно санитарных норм.
3. Произвести оценку качества готового изделия.

Задание 6

1. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления изделия «Рулет бисквитный с фруктовой начинкой»
2. Приготовить и подать изделие «Рулет бисквитный с фруктовой начинкой», выходом 1/ 1000 грамм, согласно санитарных норм.
3. Произвести оценку качества готового изделия.

Задание 7

1. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления изделия «Пирожное заварное со сливочным кремом Шу».
2. Приготовить и подать изделие «Пирожное заварное со сливочным кремом Шу», выходом 1/35 грамм, согласно санитарных норм.
3. Произвести оценку качества готового изделия.

Задание 8

1. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления изделия «Кекс столичный».
2. Приготовить и подать изделие «Кекс столичный» масса выхода 1/ 600 грамма, согласно санитарных норм.
3. Произвести оценку качества готового изделия.

Задание 9

1. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления изделия «Пирог Московский».
2. Приготовить и подать изделие «Пирог Московский», масса выхода 1 /1000 грамм, согласно санитарных норм.
3. Произвести оценку качества готового изделия.

Задание 10

1. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления изделия «Кольцо песочное с орехом».
2. Приготовить и подать изделие «Кольцо песочное с орехом», масса выхода 1/48 грамм, согласно санитарных норм.
3. Произвести оценку качества готового изделия.

Задание 11

1. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления изделия «Сочни с творогом».
2. Приготовить и подать изделие «Сочни с творогом», масса выхода 1 /110 грамм, согласно санитарных норм.
3. Произвести оценку качества готового изделия.

Задание 12

1. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления изделия «Ромовая баба».
2. Приготовить и подать изделие «Ромовая баба», масса выхода 1/110 грамм, согласно санитарных норм.
3. Произвести оценку качества готового изделия.

2 вариант заданий

Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче «Шаньги с рябиной»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче «Шаньги с рябиной»
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 2

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче кекс ореховый
Условия выполнения задания:
1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче Кекс ореховый
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче печенье «Нарезное»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом

4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче печенье «Нарезное»
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче торт «Сказка»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче торт «Сказка»
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 5

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче песочного печенья «Звездочка»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче песочного печенья «Звездочка»

7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче пирожное «Трубочка» с кремом

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче пирожное «Трубочка» с кремом
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 6

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче печенья «Листики»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче печенья «Листики»
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче печенья лимонного

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче печенья лимонного
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 8

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче бабы ромовой

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче бабы ромовой
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 9

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче пирожное «Бисквитное» с белковым кремом (нарезное)

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче «Шаньги с «Бисквитное» с белковым кремом (нарезное)
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче пирожное «Трубочка» с кремом

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче пирожное «Трубочка» с кремом
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 12

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче пирожное «Песочное кольцо»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче пирожное «Песочное кольцо»
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 13

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче булочку ванильную

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь

5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче булочку ванильную
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 14

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче булочку «Розовую»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче булочку «Розовую»
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 15

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче булочку «Молочную»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче булочку «Молочную»
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям

Задание 16

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче булочку «Бриошь»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче булочку «Бриошь»
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 17

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче печенье воздушное «Меренги»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче печенье воздушное «Меренги»
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 18

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче пирог бисквитный «Ночка»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче пирог бисквитный «Ночка»
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 19

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче сочни с творогом

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче сочни с творогом
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 20

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче пирожное «Кольцо заварное» с кремом

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту

3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче пирожное «Кольцо заварное» с кремом
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 21

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче коврижку «Медовую с начинкой»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче коврижку «Медовую с начинкой»
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 22

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче «Языки слоеные»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче «Языки слоеные»

7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 23

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче пирожное «Яблочко»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче пирожное «Яблочко»
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 24

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче пирожное «Творожное кольцо»

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче пирожное «Творожное кольцо»
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Задание 25

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче пирожное «Слойка» с яблочной начинкой

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
3. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
4. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
5. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
6. Приготовить и оформить к подаче пирожное «Слойка» с яблочной начинкой
7. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям
8. Презентация готового кондитерского изделия, сервировка и творческое оформление

Контрольно-оценочные материалы для дифференцированного зачета по ПП05

Защита письменного отчета по ПП.05

Отчет по практике является основным документом обучающимся, отражающим, выполненную им работу во время практики. Обучающийся самостоятельно составляет отчет о выполнении программы производственной практики, который представляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

Требования к оформлению отчета:

- отчет содержит фамилию, имя, отчество студента, курс, группу, специальность, вид практики, сроки проведения практики, наименование предприятия, Ф.И.О. руководителя практики от техникума и от предприятия;
- записи в отчете должны вноситься ежедневно и содержать краткий перечень работ, выполненных за день;
- отчет проверяет руководитель практики от техникума в дни посещения практики по установленному графику;
- по окончании практики записи в отчете подписываются руководителем предприятия и заверяются печатью предприятия (печать ставится на запись в последний день практики);
- все записи в отчете ведутся четко, аккуратно чернилами одного цвета (черного или синего);
- допускается использование цветных рисунков, фотографий, схем.

По окончании практики отчета подается вместе с отчетом на проверку руководителю от учебного заведения

Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятий общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг.

Отчет студента по производственной практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период практики и всю проделанную работу по выполнению программы практики.

При защите отчета обучающийся должен свободно владеть информацией по отчету и отвечать согласно плана отчета:

:

1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.
2. Используемая на предприятии нормативная и технологическая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПиН, Сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические карты др.) Виды оборудования, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Средства информации для посетителей: меню предприятия. Составление технологической документации: наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
5. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
- 6 Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
7. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,

эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

Приложение к отчету: фотографии, технологические карты фирменных блюд предприятия; таблицы, схемы, меню, планы-меню, накладные, сертификаты.

Критерии оценки оформления отчета:

Отчет по практике должен содержать:

- титульный лист
- содержание;
- задание на практику;
- содержимое отчета в соответствии с планом;
- производственная характеристика;
- список литературы;
- приложения

Отчет по практике должен быть оформлен шрифтом TimesNewRoman 14тп, с 1,5 интервалом. Размеры полей: правое верхнее = нижнее – 1,5 см, левое – 2 см

Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзамен включает: 2 этапа

- 1 теоретический
- 2 практический

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен», оценка

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. При отрицательном заключении хотя бы по одной из

профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен», оценка.

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

Задание № 1

5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций в ходе экзамена:

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.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания

необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

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

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

5.2.2. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций в ходе экзамена:

Задание №2

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.
(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

5.2.3. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № _1_____

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

2.Экзамен состоит из 2 этапов

1 этап – теоретическое задание

2 этап практическое задание

Последовательность и условия выполнения частей задания

1 этап теоретический. Обучающиеся выполняют в учебном кабинете

2 этап практический. Обучающиеся выполняют в лаборатории: учебный кондитерский цех.

Максимальное время выполнения задания – 60 минут

Раздаточные и дополнительные материалы

25 билетов с заданиями

Для 2 этапа обучающиеся в лаборатории учебный кондитерский цех используют оборудование, инвентарь, инструменты, сырье в соответствии с инструкцией.

5.2.4. Пакет экзаменатора

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 1.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Задание 2

Организовать процесс приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить хлебобулочное изделие № 165 Сдоба обыкновенная.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 2.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

Задание 2

Организовать процесс приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить хлебобулочное изделие № 167 Булочка с орехами.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 3.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки безопасным способом.
2. Разрыхлители теста: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации оборудования и охрана труда в кондитерском цехе.

Задание 2

Организовать процесс приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить хлебобулочное изделие № 172 Булочка «Веснушка».

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 4.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика основного сырья.
3. Технология приготовления сиропа для промочки.

Задание 2

Организовать процесс приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить хлебобулочное изделие № 169 Булочка дорожная.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 5.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Технология приготовления помады.
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки на закваске.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста.

Задание 2

Организовать процесс приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить хлебобулочное изделие № 173 Булочка сдобная с помадой.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Краткая характеристика основного сырья.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Задание 2

Организовать процесс приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить хлебобулочное изделие № 174 Булочка Российская.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 7.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Задание 2

Организовать процесс приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить хлеб праздничный - каравай «Свадебный».

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 8.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема сливочного.
3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Задание 2

Организовать процесс приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить хлеб праздничный – кулич «Пасхальный».

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 9.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Технология приготовления мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Способы формовки и нарезки хлебобулочных изделий.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить мучное кондитерское изделие пирожное «Бисквитное» фруктовое.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 10.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Технология приготовления вафельного теста.
- 2 . Ассортимент изделий из песочного теста.
- 3 . Обработка и хранение кондитерских мешков.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить мучное кондитерское изделие пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное).

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
- 3 . Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить мучное кондитерское изделие пирожное «Песочное», глазированное помадой (нарезное).

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 12.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Способы замеса дрожжевого теста.
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий.
3. Технология приготовления желе.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить мучное кондитерское изделие пирожное «Корзиночка любительская».

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 13.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Виды пирогов. Технология приготовления.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить мучное кондитерское изделие пряники «Медовые».

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 14.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из заварного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить мучное кондитерское изделие печенье сдобное.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 15.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Технология приготовления крема «Шарлот».
2. Ассортимент изделий из воздушного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить мучное кондитерское изделие торт «Наполеон».

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 16.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Технология приготовления крема «Гляссе».
2. Технология приготовления крошкового полуфабриката.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить мучное кондитерское изделие печенье «Звездочка».

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 16.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Требования к упаковке и маркировке хлебобулочных изделий.
2. Подготовка муки, сахара, соли, дрожжей.
3. Технология приготовления крошки сахарной.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить мучное кондитерское изделие кекс «Столичный».

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 17.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Требования к реализации хлебобулочных изделий.
2. Подготовка яиц куриных пищевых.
3. Темперирование шоколадной глазури.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить мучное кондитерское изделие торт бисквитный «Праздничный».

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 18.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Дефекты и болезни хлеба.
2. Разрешенные пищевые добавки.
3. Ассортимент тортов.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить мучное кондитерское изделие торт песочный «Праздничный».

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 19.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Требования к реализации кондитерских изделий.
2. Упек, усушка хлебобулочных изделий.
3. Технологическое оборудование для производства хлебобулочных изделий.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить мучное кондитерское изделие торт медовый.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 20.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Сроки хранения кондитерских изделий.
2. Выход хлебобулочных изделий.
3. Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить мучное кондитерское изделие торт медовый.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 21.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Ассортимент пирожных.
2. Виды выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.
3. Взаимозаменяемость сырья.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить и оформить мучное кондитерское изделие рулет бисквитный «Фруктовый».

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 22.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Технология приготовления каравая свадебного, техника и варианты отделки.
2. Современные способы приготовления дрожжевого теста и полуфабрикатов из него.
3. Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий. Инвентарь для отделки.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить мелкоштучные изделия сложного ассортимента пирожки с мясом.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 23.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Технология приготовления тортов медовых, техника и варианты отделки.
2. Сроки, условия хранения и реализация пирожков с фаршами.
3. Виды кремов кондитерских.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить мелкоштучные изделия сложного ассортимента пирожки с капустой и яйцами.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 24.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Технология приготовления комбинированных тортов, техника и варианты отделки.
2. Сроки, условия хранения и реализация кондитерских изделий с кремом.
3. Гастрономическое сырье для производства пирогов и пиццы.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить изделия сложного ассортимента пирог открытый с яблоками.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 25.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, плита электрическая.

Инвентарь: ножи поварские, миксер электрический, лопатки кондитерские, мешки и насадки кондитерские, противни, формы.

Задание 1

1. Факторы, влияющие на безопасность производства хлебобулочных изделий.
2. Технология приготовления миндального полуфабриката.
3. Технология приготовления суфле.

Задание 2

Организовать процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:

Приготовить изделия сложного ассортимента пирог закрытый с мясом.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
--

**ПМ.05ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
ИРЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ**

ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Ф.И.О.

Обучающий(ая)ся на 3 и 4 курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

в объеме 360 часов (из них 150 ч. - аудиторная учебная нагрузка, 72 ч. - учебная практика, 108 ч. - производственная практика, 18 часов - самостоятельная работа, экзамен квалификационный – 6ч, экзамен комплексный – 6ч) с « » _____ 20 ____ г. по « » _____ 20 ____ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК. 05.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзамен комплексный	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
УП.05	Диф. зачет	
ПП.05	Диф. зачет	
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Оценка (освоена/не освоена)	

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
---	--

**ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.05 _____**

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии:

Председатель: _____
Члены комиссии: _____

Печатные издания:

Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2021. — 578 с. — ISBN 978-5-406-02235-1. — URL: <https://book.ru/book/936090>

Шатун Л. Г. Технолог в общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. Г. Шатун, О. Г. Лубенец. Шатун, О. Г. Лубенец.- Ростов н/Д : Феникс, 2020.- 318 с.

Бурчакова И.Ю. и др. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. М.: Академия, 2016 г

Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образов / Т. А. Качурина. – Москва : Издательский центр «Академия», 2018.- 256 с.

Шатун Л. Г. Технолог в общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. Г. Шатун, О. Г. Лубенец.- Ростов н/Д : Феникс, 2020.- 318 с. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014, 2017.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Академия, 2013г.

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2017.

Домарецкий В.А. Технология продукции общественного питания. М.: Форум, 2008 г., 2013г. (стереотип.)

Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Форум, 2018г.

Дополнительные источники:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный

ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные издания:

1. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>, <https://book.ru/book/936090>

2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

4. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.pitportal.ru/>