

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
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**

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Советск,
2020 год

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР

И.А. Ивашкина
И.А. Ивашкина
27 августа 2020 года

Фонды оценочных средств по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработаны на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрирован в Минюсте России 20 декабря 2016 года №44828), укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение
Калининградской области профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

Разработчик:

Кустова Я.В. преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрены на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли», протокол №1 от 27 августа 2020 года 

Рекомендованы Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж»

Протокол Методического совета №1 от 28 августа 2020 года

СОГЛАСОВАНО:

работодатель

ООО «ЛЮВИЮР»

генеральный директор



Л.И. Гаврилова

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности 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.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю.

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного 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; – 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
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	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 кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием,

<p>и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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, заказа; – 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 отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски; – 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 отпуски на вынос
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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;

<p>изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 5.7 Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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;
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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 традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – 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. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> – Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов 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

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет

сложного ассортимента	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзамен
УП.05	Дифференцированный зачет
ПП.05	Дифференцированный зачет
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	Экзамен по модулю

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: текущий контроль – тестирование, защита ЛПЗ, решение ситуационных задач, защита реферата, доклад; рубежный контроль – контрольная работа; промежуточная аттестация – экзамен по МДК.05.02

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по МДК оценивается в ходе текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль осуществляется в течение семестра. Рубежный контроль проводится обычно 2-3 раза в течение семестра в соответствии с рабочей учебной программой *дисциплины* (МДК). Промежуточная аттестация - это экзамен или дифференцированный зачет, установленный учебным планом.

3.2. Задания для оценки освоения МДК

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – дифференцированный зачет:

Вопросы и задания

Инструкция: выберите один правильный ответ.

1. Что такое клейковина?

- а) растворимые белки
- б) набухшие в воде белки
- в) клейстеризованный крахмал

2. Амилолитические ферменты действуют:

- а) на белки
- б) на углеводы
- в) на жиры

3. Меланж это:

- а) замороженный желток яйца
- б) яичный порошок
- в) замороженная смесь желтка и белка

4. Молочнокислое брожение вызывается:

- а) дрожжами
- б) молочнокислыми бактериями
- в) дрожжами и молочнокислыми бактериями

5. Какой способ разрыхления дрожжевого теста?

- а) биологический
- б) химический
- в) механический

6. Отлежка муки это:

- а) хранение муки

- б) созревание муки
- в) период хранения, необходимый для созревания муки

7. Свежесть муки характеризуется:

- а) цветом
- б) зольностью
- в) кислотностью

8. Пирожные и торты после отделки заварным кремом хранят в холодильной камере при температуре 2 - 6 градусов не более:

- а) 6 часов
- б) 24 часа
- в) 72 часа

9. Энергетическая ценность измеряется в:

- а) граммах
- б) килокалориях
- в) килограммах

10. Что такое клейковина?

- а) растворимые белки
- б) набухшие в воде белки
- в) клейстеризованный крахмал

11. Меланж поступает на производство:

- а) в пластиковых ведрах;
- б) бумажных мешках;
- в) металлических банках

12. Оптимальная температура жира при жарке во фритюре:

- а) 190 - 200°C;
- б) 160 - 180°C;
- в) 150 - 160°C

13. Что добавляют в опару для активизации дрожжей?

- а) яйца;
- б) соль;
- в) сахар;

14. Какой способ разрыхления используется при приготовлении теста бисквитного:

- а) механический;
- б) биологический;
- в) химический

15. Как определить готовность опары:

- а) по внешним признакам (опара немного опадает);
- б) по вкусу;
- в) по появлению кисломолочного запаха

16. Какова роль дрожжей в тестообразовании?

- а) разрыхляют его, придают пористость;
- б) способствуют лучшему набуханию белков;
- в) улучшают вкус изделия

17. Для каких изделий используют тесто, приготовленным опарным способом:

- а) с большим количеством сдобы;
- б) с малым количеством сдобы;
- в) с кремом, глазированные

18. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом:

- а) с большим количеством сдобы;
- б) с малым количеством сдобы;
- в) с кремом, глазированные

19. При приготовлении дрожжевого теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое.

Каковы причины возникновения данного дефекта теста:

- а) тесто перебродило;
- б) недоброкачественные дрожжи;
- в) сахар положен сверх нормы

20. При приготовлении дрожжевого теста обнаружен дефект: тесто не подходит.

Каковы причины возникновения данного дефекта теста:

- а) тесто перебродило;
- б) недоброкачественные дрожжи;
- в) сахар положен сверх нормы

21. С какой целью пшеничную муку перед замесом просеивают:

- а) для удаления посторонних примесей;
- б) насыщения воздухом;
- в) улучшения пекарских свойств муки

22. Что влияет на длительность расстойки изделия перед выпечкой:

- а) масса изделия;
- б) количество сдобы;
- в) наличие или отсутствие фарша

23. При выпекании изделий обнаружен дефект: изделие низкое, бледное, с рваной боковой корочкой. Каковы причины возникновения данного дефекта изделия:

- а) изделия мало расстоялось;
- б) изделие перестоялось;
- в) высокая влажность изделия

24. При выпекании изделий обнаружен дефект: в мякише образовались пустоты.

Каковы причины возникновения данного дефекта изделия:

- а) изделие мало расстоялось;
- б) изделие перестояло;
- в) высокая влажность изделий

25. Что происходит с белками муки при добавлении жидкости?

- а) набухают, образуя эластичную массу;
- б) впитывают воду;
- в) образуют мелкую пористость

26. Что происходит с крахмалом при замесе теста?

- а) крахмальные зерна частично набухают;
- б) крахмальные зерна приобретают упругость;
- в) образуют новый вкус

27. Как определить окончание замеса теста:

- а) тесто мягкое и влажное;
- б) тесто перестает быть липким и легко отстает от посуды и рук;
- в) тесто приобретает новый запах

28. За счет чего дрожжевое тесто приобретает пористость и увеличивается в объеме?

- а) за счет спиртового брожения с выделением углекислого газа;
- б) за счет сахара и соли;
- в) за счет набухания крахмала

29. За счет чего дрожжевое тесто в процессе брожения приобретает новый вкус и запах?

- а) за счет сахара и дрожжей;
- б) за счет молочнокислого брожения и образования молочной кислоты и углекислого газа;
- в) за счет поглощения дрожжевыми грибами кислорода

30. Как восстановить процесс брожения в тесте?

- а) произвести обминку теста 1..3 раза;
- б) добавить дрожжи;

в) повысить температуру брожения

31. Когда тесто считается выбродившим?

а) когда увеличивается в объеме в 2,5 раза, оседает;

б) когда появляется спиртовой запах, поверхность выпуклая;

в) когда при надавливании пальцем ямочка медленно восстанавливается

32. Что задерживает развитие дрожжей?

а) низкая температура воды или молока;

б) высокая температура воды или молока;

в) переизбыток питательных веществ

33. Какой вкус тесто приобретает при брожении?

а) кислый;

б) сладкий;

в) кисло-сладкий

34. При замесе какого теста для образования клейковины, которая придает тесту вязкость, добавляют жидкость?

а) песочного;

б) сдобного пресного;

в) бисквитного

35. Почему сдобное пресное тесто надо быстро замешивать и нельзя оставлять его в теплом помещении:

а) изделия будут очень рассыпчатыми;

б) тесто потеряет способность подниматься;

в) тесто станет жидким

36. Какое изделие готовят из сдобного пресного теста:

а) пирожки;

б) сочни с творогом;

в) кулебяку

37. В состав какого теста входят «сухие духи»:

а) сдобное-пресное;

б) пряничное;

в) вафельное

38. При замесе какого теста сахар можно заменить медом:

а) сдобное-пресное;

б) песочное;

в) пряничное

39. Изделия из пряничного теста плотные, неоптекаемой формы, потому что:

а) понижена влажность теста;

б) мало сахара;

в) плохая клейковина

40. При выпекании изделий из пряничного теста верхняя корка отделяется потому, что:

а) очень густое тесто;

б) мало сахара;

в) тесто очень мягкое

41. Песочное тесто замешивают в помещении при температуре:

а) не выше 20 °С;

б) не выше 25 °С;

в) температура помещения не имеет значения

42. Песочный полуфабрикат получился нерассыпчатый, плотный, жесткий, потому, что:

а) использовалась мука с большим содержанием клейковины;

б) быстрый замес;

в) в тесте много жира

43. Песочное тесто непластичное, при раскатке крошится, потому, что:

а) тесто замешано с растопленным маслом;

б) в тесте увеличено количество жира;

в) увеличено количество разрыхлителя

44. Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый, потому, что:

а) уменьшено количество жира;

б) вместо яиц добавлены желтки;

в) низкая температура выпечки

45. Какой разрыхлитель применяется при замесе бисквитного теста:

а) биологический;

б) химический;

в) механический

46. Во сколько раз увеличивается яично-сахарная смесь при приготовлении бисквитного теста:

а) 2,5 раза;

б) 3 раза;

в) 1,5 раза

47. По каким признакам определяется готовность яично-сахарной смеси при приготовлении бисквитного теста:

а) на поверхности сохраняется рисунок;

б) цвет массы становится белый;

в) увеличивается в объеме до 3 раз

48. Бисквитный полуфабрикат плотный потому, что:

а) использовалась мука с большим содержанием клейковины;

б) высокая температура выпечки;

в) недостаточно взбиты яйца

49. Бисквитный полуфабрикат малопористый:

а) недостаточно взбиты яйца;

б) высокая температура выпечки;

в) увеличено количество сахара

50. Заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем:

а) жидкая или слишком густая консистенция теста

б) высокая температура выпечки;

в) мука с высоким содержанием клейковины

51. Заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности:

а) низкая температура выпечки;

б) густая консистенция теста;

в) высокая температура выпечки

52. Заварной полуфабрикат «осел» при выпечке:

а) жидкая консистенция теста;

б) кондитерские листы недостаточно смазаны;

в) рано снизили температуру выпечки

53. Заварной полуфабрикат расплывчатый:

а) недостаточно заварена мука;

б) низкая температура выпечки;

в) жидкая консистенция теста

54. Заварной полуфабрикат имеет недостаточный объем:

а) использовалась мука с небольшим содержанием клейковины;

б) высокая температура выпечки;

в) добавлено много соли

55. По какому признаку определяется консистенция заварного теста:

- а) стекает с лопатки в виде треугольника;
- б) стекает с лопатки;
- в) на поверхности сохраняется рисунок

56. Полуфабрикаты из заварного теста формируются при помощи:

- а) скалки;
- б) кондитерского мешка и насадки;
- в) фигурных выемок

57. В полуфабрикатах из какого теста образуется внутри большая полость:

- а) воздушного теста;
- б) заварного теста;
- в) сдобного пресного теста

58. Какой полуфабрикат состоит из тонких слоев выпеченного теста, легко разделяемых:

- а) слоеного теста;
- б) сдобного пресного теста;
- в) заварного теста

59. При замесе слоеного бездрожжевого теста для улучшения качества клейковины добавляют:

- а) кислоту;
- б) масло сливочное;
- в) химический разрыхлитель

60. Слоеный полуфабрикат с плохим подъемом:

- а) недостаток или отсутствие кислоты;
- б) недостаточно раскатан;
- в) избыток кислоты или соли

61. Слоеный полуфабрикат с неравномерным подъемом:

- а) пласт недостаточно прокололи перед выпечкой;
- б) низкая температура выпечки;
- в) края смазаны яйцом

62. Слоеный полуфабрикат деформирован (сжат):

- а) низкая температура выпечки;
- б) избыток кислоты, соли;
- в) недостаточно смазаны листы

63. Слоеный полуфабрикат сухой и жесткий:

- а) тесто очень тонко раскатано;
- б) уменьшено количество жира;
- в) использовалось растопленное масло

64. Оптимальное количество слоев в слоеном бездрожжевом тесте:

- а) 215;
- б) 265;
- в) 256

65. Пенообразная масса белого цвета, легкая, пористая:

- а) бисквитное тесто;
- б) воздушное тесто;
- в) песочное тесто

66. Какое тесто готовят без муки:

- а) воздушное;
- б) миндальное;
- в) воздушно-ореховое

67. Белки при взбивании увеличиваются в объеме до:

- а) 2,5 раз;
- б) 3-4 раз;

в) 5-6 раз

68. Воздушное тесто при «отсадке» расплывается:

- а) при взбивании белков попал жир;
- б) недостаточное время выпечки;
- в) недостаточно сахара

69. Что является сырьем для приготовления дрожжевого теста?

- а) мука, вода, дрожжи, сахар;
- б) яйца, сахар, жир, молоко;
- в) маргарин, яйца, изюм, сахар

70. Как подготовить дрожжи перед замесом теста?

- а) дрожжи разводят водой или молоком при температуре не ниже 30°C;
- б) дрожжи размораживают;
- в) дрожжи разводят холодной водой

71. Что входит в состав сдобы?

- а) соль, дрожжи, сахар, мука;
- б) молоко, сметана, яйца, сахар, жир;
- в) ванилин, корица, сахар;

72. Агар – это:

- а) пищевой продукт животного происхождения;
- б) растительный продукт, получаемый из морских водорослей;
- в) концентрированный сироп

73. Какие существуют виды брожения дрожжевого теста?

- а) спиртовое, молочнокислое;
- б) углекислое и спиртовое;
- в) молочнокислое и углекислое

74. Для чего тесто ставят в теплое место?

- а) для образования кислорода;
- б) для улучшения брожения;
- в) для снижения количества углекислого газа

75. Какой способ разрыхления используется при замесе блинчатого теста:

- а) химический;
- б) биологический;
- в) механический

76. При приготовлении помады основной патоку можно заменить:

- а) лимонной кислотой;
- б) инвертным сиропом;
- в) ванилином

77. При приготовлении помады основной патоку добавляют для того, что бы избежать:

- а) загустевания помады;
- б) кристаллизации сиропа;
- в) затвердевания помады

78. В кондитерском производстве используют яйца:

- а) гусиные;
- б) куриные;
- в) страусиные

79. Срок хранения оттаянного меланжа:

- а) 3-4 часа;
- б) 4-6 часов;
- в) до 8 часов

80. Желатин – это:

- а) пищевой продукт животного происхождения;

- б) растительный продукт, получаемый из морских водорослей;
- в) концентрированный сироп

81. Упек – это:

- а) потеря массы изделия после выпекания;
- б) потеря массы изделия при хранении;
- в) увеличение массы изделия при выпекании

82. Стандартная влажность муки:

- а) 14,5 %;
- б) 13,0 %;
- в) 16,5 %

83. При выпечке изделий из муки с повышенной влажностью:

- а) выход изделий понижен;
- б) выход изделий повышен;
- в) выход изделий от такого фактора не зависит

84. Жженка – это:

- а) концентрированный сахарный сироп, в котором началось горение;
- б) раствор сахара и воды;
- в) раствор воды и патоки

85. Сироп для глазировки используют для:

- а) глазирования пряников;
- б) пропитывания изделий;
- в) для украшения пирожных

86. Подкрашивание помады «основной» в какой либо цвет производят:

- а) при уваривании сиропа;
- б) при разогревании сиропа перед глазированием;
- в) при взбивании сиропа

87. Увеличенное количество кислоты при приготовлении помады основной способствует тому, что:

- а) не засыхает на изделиях;
- б) быстро кристаллизуется;
- в) помада получится грубой

88. Во сколько раз агар «сильнее» желатина:

- а) три раза;
- б) шесть раз;
- в) семь раз

89. Агар – это:

- а) пищевой продукт животного происхождения;
- б) растительный продукт, получаемый из морских водорослей;
- в) концентрированный сироп

90. Какой разрыхлитель применяется при замесе сдобного пресного теста:

- а) биологический;
- б) химический;
- в) механический

91. Как влияет наличие жира на взбивание белка?

- а) белок не взбивается;
- б) белок взбивается очень хорошо;
- в) на взбивание не оказывает влияния

92. До какой температуры уваривают сироп для приготовления помады «основной»?

- а) 100 – 105 °С;
- б) 105 – 110 °С;
- в) 115 – 117 °С

93. Сироп инвертный используют:

- а) для пропитки изделий;
- б) заменяют патоку при приготовлении помады «основной»;
- в) глазируют поверхность изделий

94. При приготовлении желе на желатине:

- а) желатин нужно доводить до кипения;
- б) желатин нельзя доводить до кипения;
- в) не имеет значения

95. Срок хранения кондитерских изделий со сливочным кремом при t не выше 6°C:

- а) не должен превышать 36 часов;
- б) не должен превышать 6 часов;
- в) до 46 часов

1- б	21 – а, б	41 – а	61 – а	81 – в
2 – б	22 – б	42 – а	62 – б	82 – а
3 – в	23 – а	43 – а	63 – б	83 – а
4 – в	24 – б	44 – б	64 – в	84 – а
5 – а	25 – а	45 – в	65 – б	85 – а
6 – в	26 – а	46 – а	66 – а	86 – б
7 – в	27 – б	47 – а	67 – в	87 – а
8 – а	28 – а	48 – а, в	68 – а	88 – в
9 – б	29 – б	49 – а	69 – а	89 – б
10 – б	30 – в	50 – а	70 – а	90 – б
11 – в	31 – а, в	51 – в	71 – б	91 – а
12 – б	32 – а	52 – в	72 – б	92 – в
13 – в	33 – в	53 – а	73 – а	93 – б
14 – а	34 – б	54 – а	74 – б	94 – б
15 – а	35 – б	55 – а	75 – в	95 – а
16 – а	36 – б	56 – б	76 – б	96
17 – а	37 – б	57 – б	77 – б	97
18 – б	38 – в	58 – а	78 – б	98
19 – а	39 – а	59 – а	79 – а	99
20 - б	40 – в	60 - а	80 – а	100

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Отметка	Правильных ответов
«5»	90-96
«4»	75 - 89
«3»	55 - 74
«2»	До 54

4. Оценка по учебной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка:

- 1) практического опыта и умений;
- 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося на практике)

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

4.2.1. Учебная практика:

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

<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 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, особенностей заказа. 6. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 10. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 14. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 16. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 17. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 18. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в 	<p>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 5.7 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11.</p>
--	---

соответствии со стандартами чистоты	
-------------------------------------	--

4.2.2. Производственная практика (по профилю специальности):

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК)
<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>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</p>	<p>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 5.7 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10.</p>

4.3. Форма аттестационного листа

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики
--

обучающаяся на ____ курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошла 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 ____ часов с _____ г. по _____ г.
--

В организации _____ 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
- Соблюдение требований по организации рабочего места	В соответствии с требованиями организации
- ознакомление с рецептурой	В соответствии с технологией
- дозирование сырья	В соответствии с технологией
-соблюдение последовательности операций по подготовке сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	В соответствии с технологическим процессом
- формование полуфабрикатов	В соответствии с технологическим процессом
- обоснование выбора и соблюдение продолжительности тепловой обработки полуфабрикатов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	В соответствии с технологическим процессом
- определение готовности выпеченных полуфабрикатов	В соответствии с требованиями к качеству
- определение готовности простых и основных отделочных полуфабрикатов	В соответствии с требованиями к качеству
- соблюдение требований к качеству готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	В соответствии с требованиями к качеству
- соблюдение технологической последовательности при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	В соответствии с технологическим процессом приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- соблюдение правил оформления отечественных классических тортов и пирожных	В соответствии с технологическим процессом и требованиями к качеству
- соблюдение правил оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	В соответствии с технологическим процессом и требованиями к качеству
Дата «__».___.20__	Подпись руководителя практики _____ Подпись ответственного лица организации _____

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики	
<p>обучающаяся на _____ курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошла производственную 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</p> <p>В организации _____ в объеме _____ часов с _____ по _____</p> <p>Виды и качество выполнения работ</p>	
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

- Соблюдение требований по организации рабочего места	В соответствии с требованиями организации
- ознакомление с рецептурой	В соответствии с технологией
- дозирование сырья	В соответствии с технологией
-соблюдение последовательности операций по подготовке сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	В соответствии с технологическим процессом
- формование полуфабрикатов	В соответствии с технологическим процессом
- обоснование выбора и соблюдение продолжительности тепловой обработки полуфабрикатов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	В соответствии с технологическим процессом
- определение готовности выпеченных полуфабрикатов	В соответствии с требованиями к качеству
- определение готовности простых и основных отделочных полуфабрикатов	В соответствии с требованиями к качеству
- соблюдение требований к качеству готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	В соответствии с требованиями к качеству
- соблюдение технологической последовательности при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	В соответствии с технологическим процессом приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- соблюдение правил оформления отечественных классических тортов и пирожных	В соответствии с технологическим процессом и требованиями к качеству
- соблюдение правил оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	В соответствии с технологическим процессом и требованиями к качеству
Дата «__».___.20__	
Подпись руководителя практики	

Подпись ответственного лица организации

5. Фонды оценочных материалов для экзамена по модуля

5.1. Общие положения

Экзамен по модулю 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 СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзамен включает два этапа:

- 1) выполнение практических заданий в ходе экзамена;
- 2) представление портфолио смешанного типа.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ 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

обучающаяся на _____ курсе по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело освоила 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

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля	Формы промежуточной	Оценка
-----------------	---------------------	--------

(код и наименование МДК, код практик)	аттестации	
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	
МДК 05.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзамен	
УП.05	Дифференцированный зачет	
ПП.05	Дифференцированный зачет	

Итоги экзамена по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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 	
<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 ассорти 	

изделий		
<p>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 обслуживания</p> <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – мента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с 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; 	
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских 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, заказа; – 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; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 5.7 Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Дата _____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

1.2. Выполнение практических заданий в ходе экзамена

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Текст задания

Задание 1. Приготовить торт бисквитный кремный.

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт.
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 2

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 2. Приготовить торт бисквитный кремный «Подарочный».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.

5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт.
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 3

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 3. Приготовить торт бисквитный кремовый «Сказка».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт.
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 4

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 4. Приготовить воздушно – ореховый торт «Киевский».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 5

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 5. Приготовить воздушно – ореховый торт «Полет».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт.
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 6

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 6. Приготовить торт песочный кремовый.

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт.
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 7. Приготовить торта «Графские развалины».

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 7

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт.
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 8

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 8. Приготовить рулет бисквитный кремовый.

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить рулет бисквитный кремовый.
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 9

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 9. Приготовить рулет бисквитный «Экстра».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить рулет бисквитный «Экстра».
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 10

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 10. Приготовить пирожные песочные «Корзиночка «Любительская»»

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить пирожные песочные «Корзиночка «Любительская»».

7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 11

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 11. Приготовить пирожные заварные «Трубочка с кремом» с обсыпкой.

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить пирожные заварные «Трубочка с кремом» с обсыпкой.
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 12

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 12. Приготовить пирожные слоеные «Трубочка с кремом» с обсыпкой.

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить пирожные слоеные «Трубочка с кремом» с обсыпкой.
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 13

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 13. Приготовить пирожное крошковое «Картошка обсыпная».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить пирожное крошковое «Картошка обсыпная».

7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 14

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 14. Приготовить пирожное песочное «Корзиночка со сливками».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить пирожное песочное «Корзиночка со сливками».
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 15

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 15. Приготовить пирожное бисквитное «Тумбочка».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить пирожное бисквитное «Тумбочка».
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 16

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 16. Приготовить «Сочни с творогом».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.

5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить «Сочни с творогом».
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 17

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 17. Приготовить печенье песочное «нарезное».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить печенье песочное «нарезное».
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 18

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 18. Приготовить печенье песочное «нарезное».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить печенье песочное «нарезное».
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 19

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 19. Приготовить «ромовую бабу».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.

4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить «ромовую бабу».
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 20

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 20. Приготовить «кулебяку с капустным фаршем».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить «кулебяку с капустным фаршем».
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 21

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 21. Приготовить «расстегаи».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить «расстегаи».
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 22

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 22. Приготовить «Курник».

1. Оформить технологическую карту.

2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить «Курник».
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 23

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 23. Приготовить пирог «Московский».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить пирог «Московский».
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 24

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 24. Приготовить торт песочный «Ленинградский».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт песочный «Ленинградский».
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 25

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 25. Приготовить торт бисквитный фруктово - желейный.

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт бисквитный фруктово - желевый.
7. Дать оценку качества готового изделия.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание № 26

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

Задание 26. Приготовить торт слоеный кремовый.

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт слоеный кремовый.
7. Дать оценку качества готового изделия.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 25

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Всего на экзамен - 6 часов.

Условия выполнения заданий:

Задания выполняются индивидуально, имеется возможность пользоваться технологической картой, ведется наблюдение за выполнением заданий.

Задание 1. Приготовить торт бисквитный кремовый.

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт.
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 2. Приготовить торт бисквитный кремовый «Подарочный».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт.
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 3. Приготовить торт бисквитный кремовый «Сказка».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.

3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт.
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 4. Приготовить воздушно – ореховый торт «Киевский».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт.
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 5. Приготовить воздушно – ореховый торт «Полет».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт.
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 6. Приготовить торт песочный кремовый.

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт.
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 7. Приготовить торта «Графские развалины».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить торт.
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 8. Приготовить рулет бисквитный кремовый.

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить рулет бисквитный кремовый.
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 9. Приготовить рулет бисквитный «Экстра».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить рулет бисквитный «Экстра».
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 10. Приготовить пирожные песочные «Корзиночка «Любительская»

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.

4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить пирожные песочное «Корзиночка «Любительская».
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 11. Приготовить пирожные заварные «Трубочка с кремом» с обсыпкой.

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить пирожные заварные «Трубочка с кремом» с обсыпкой.
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 12. Приготовить пирожные слоеные «Трубочка с кремом» с обсыпкой.

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить пирожные слоеные «Трубочка с кремом» с обсыпкой.
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 13. Приготовить пирожное крошковое «Картошка обсыпная».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить пирожное крошковое «Картошка обсыпная».
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 14. Приготовить пирожное песочное «Корзиночка со сливками».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить пирожное песочное «Корзиночка со сливками».
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 15. Приготовить пирожное бисквитное «Тумбочка».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить пирожное бисквитное «Тумбочка».
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 15. Приготовить «Сочни с творогом».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить «Сочни с творогом».
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 16. Приготовить печенье песочное «нарезное».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.

5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить печенье песочное «нарезное».
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 17. Приготовить печенье песочное «нарезное».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить печенье песочное «нарезное».
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 18. Приготовить «ромовую бабу»

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить «ромовую бабу».
7. Дать оценку качества готового изделия.:

Задание 19. Приготовить «кулебяку с капустным фаршем».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить «кулебяку с капустным фаршем».
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 20. Приготовить «расстегаи».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить «расстегаи».
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 21. Приготовить «Курник».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить «Курник».
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 22. Приготовить пирог «Московский».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.
6. Приготовить пирог «Московский».
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 23. Приготовить торт песочный «Ленинградский».

1. Оформить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
3. Произвести дозирование сырья.
4. Подготовить сырье к производству.
5. Приготовить полуфабрикаты.

<p>6. Приготовить торт песочный «Ленинградский».</p> <p>7. Дать оценку качества готового изделия.</p> <p>Задание 24. Приготовить торт бисквитный фруктово - желейный.</p> <p>1. Оформить технологическую карту.</p> <p>2. Организовать рабочее место.</p> <p>3. Произвести дозирование сырья.</p> <p>4. Подготовить сырье к производству.</p> <p>5. Приготовить полуфабрикаты.</p> <p>6. Приготовить торт бисквитный фруктово - желейный.</p> <p>7. Дать оценку качества готового изделия.</p> <p>Задание 25. Приготовить торт слоеный кремовый.</p> <p>1. Оформить технологическую карту.</p> <p>2. Организовать рабочее место.</p> <p>3. Произвести дозирование сырья.</p> <p>4. Подготовить сырье к производству.</p> <p>5. Приготовить полуфабрикаты.</p> <p>6. Приготовить торт слоеный кремовый.</p> <p>7. Дать оценку качества готового изделия.</p>

5.3. Представление портфолио

5.4.1. Тип портфолио - смешанный тип портфолио.

5.4.2 Структура портфолио

В предлагаемую нами модель портфолио студента включены следующие структурные элементы:

Титульный лист.

Раздел 1. Официальные документы.

Раздел 2. Уровень профессиональных знаний.

Раздел 3. Уровень профессиональных умений.

Раздел 4. Уровень профессиональных навыков.

Раздел 5. Участие во внеучебной деятельности колледжа (группы).

Раздел 6. Дополнительное образование будущего специалиста.

Раздел 7. Отзывы о качестве реализации деятельности студента и ее результатах.

5.4.3. Проверяемые результаты обучения:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Оценка
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>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 обслуживания</p> <p>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</p> <p>ПК 5.5.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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) 	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>дегустиация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских 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, заказа; – 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 	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 5.7 Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	

	<p>действующим методикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере 	