

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Советск,
2019 год

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР

 Н.А. Ивашкина
30.08.2019 года

Контрольно-оценочные средства разработаны:

- на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

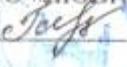
Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

Разработчик:

Машкова О.А., преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрены на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли». Протокол № 01 от 29 августа 2019 года 

Рекомендованы методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж». Протокол №1 от 30 августа 2019 года

СОГЛАСОВАНЫ:
Генеральный директор
ООО «ЛЮБИМОР»
 Л.И. Гаврилова



1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности - Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю

1. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 5.6.	Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

По результатам освоения модуля обучающийся имеет

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен
МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен
УП.05	Дифференцированный зачет

ПП.05	Дифференцированный зачет
ПМ.04	Экзамен по модулю

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Задания для оценки освоения МДК

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

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 объёме 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) избышек 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) избышек 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°С:

- 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»	100-120
«4»	75 - 99
«3»	55 - 74
«2»	До 54

3.2.2. Задания для оценки освоения МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

Вопросы и задания

Инструкция: выберите один правильный ответ.

1 К какому виду разрыхлителей относят дрожжи ?

- а) к химическим разрыхлителям
- б) к биологическим разрыхлителям :
- в) к механическим
- г) масляным

2. Как называют желтый пищевой краситель?

- а) кармин
- б) тартразин
- в) индигокармин
- г) шафран:

3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

- а) 1:3:
- б) 1:2
- в) 1:1
- г) 1:5

4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?

- а) дрожжевое опарное тесто:
- б) дрожжевое безопарное тесто
- в) дрожжевое слоёное тесто
- г) песочное тесто

5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:

изделия тёмно- бурые, мякиш липнет

- а) в тесто положено мало соли
- б) тесто перекисло
- в) в тесто положено много сахара:
- г) в тесто положено много жиров

6. Для крема «Шарлотт» приготавливают

- а) яично-молочный сироп:
- б) яично-сахарную массу
- в) молочно-сахарную смесь
- г) сироп крепленный

7. Из какого вида теста готовят торт «Прага» ?

- а) из бисквитного теста:
- б) из песочного теста
- в) из слоёного теста
- г) из заварного теста

8. Муку какого качества используют для приготовления дрожжевого теста ?

- а) с небольшим содержанием клейковины
- б) муку с «сильной» клейковиной:
- в) муку с очень «слабой» клейковиной
- г) муку смешанную с крахмалом

9. Для каких целей в кондитерском производстве используют заварной крем ?

- а) для украшения изделий
- б) для склеивания и смазывания пластов:
- в) для пирожного "корзиночка с кремом"
- г) для отделки боковых поверхностей

10. Отделочный п/ф нонпарель приготавливают.....

- а) из сахарной посыпки
- б) из готовой помады:
- в) из песочной крошки
- г) из карамели

11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.

- а) основной бисквитный п/ф.
- б) масляный бисквитный п/ф.
- в) бисквит «буше»:
- г) бисквит для рулета

12. Температура хранения столовых яиц?

- а) от 0 до 20 градусов
- б) не выше 20 градусов
- в) от 0 до – 2 градусов
- г) от 0 до 2 градусов:

13. Какой крем используют для торта «Сказка»?

- а) «шарлотт» шоколадный:
- б) «глясе»
- в) сливочный основной
- г) сливочный новый

14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?

- а) 36 часов
- б) 72 часа:

- в) 6 часов
- г) 24 часа

15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

- а) механическим:
- б) химическим
- в) биологическим
- г) не требует разрыхления

16. К основному сырью кондитерского производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
- б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
- в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;
- г) мука, дрожжи, химические разрыхлители, сахар, яйца, сливочное масло,:

17. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:

- а) мед;
- б) инвертный сахар;
- в) патока,;
- г) солод.

18. Перед использованием в производстве патоку:

- а) прогревают и процеживают через сито,;
- б) разводят в воде;
- в) охлаждают
- г) перемешивают с мукой

19. Ситуационная задача: на производстве наметили выпуск продукции из муки первого сорта, но поступило сырье второго сорта, ваше решение:

- а) временно приостановить производство
- б) выпустить намеченную продукцию из сырья поступившего качества
- в) заменить намеченную продукцию на другую
- г) организовать замену сырья, при этом частично, чтобы не останавливать производство, выпускать продукцию из поступившего сырья, которое допускает его использование:

20. Задача: Количество отходов % (в декабре) свежей капусты для приготовления 15 кг. фарша составит:

(% отходов в декабре-35; для приготовления 1 кг. фарша весом БРУТТО-890гр.)

- а) 4462гр.
- б) 2345гр.
- в) 4672 :гр.
- г) 3458гр.

21. Задача: упек в % к массе теста при выпечке 100 шт. булочек по 60гр. составит:

(на 100 шт.-6,6 кг. теста; масса выпеченных булочек 6кг.)

- а) 22%
- б) 16%
- в) 9%:
- г) 15%

22. Задача : количество муки весом нетто для приготовления 200 шт. колец воздушных составит:

(для приготовления 10 шт. изделий весом брутто необходимо 265 гр. муки , отходы 2%)

- а) 5200 гр.
- б) 5194.
- в) 5199 гр.
- г) 560 гр.

23. Задача: припек в % к массе взятой муки при выпечке булочек 100 шт. массой 50 гр. составит:

(на 100 шт. булочек расходуется 4,5 кг. муки , масса выпеченных булочек 5,5 кг.)

- а) 20%
- б) 22%:
- в) 15%
- г) 23%

24) Ситуационная задача : при приготовлении крема сливочного основного выяснилось , что сахарное сырье из- за неправильного хранения слиплось в комок. Ваши действия?

- а) подожду пока заменят сырье
- б) отменю выполнение заказа
- в) приготовлю крем сливочный "новый" на сахарном сиропе:
- г) механически измельчу сахар

25. Задача: количество яичного порошка необходимого для замены 46 яиц(10 гр. порошка для замены 1 яйца)

- а) 128 гр.
- б) 340 гр.
- в) 250 гр.
- г) 460 гр.:

26. Задача: выход изделий при выпечке 150 шт. булочек массой 50 гр. составит в %:

(масса булочек до выпекания 8,7 кг., после выпекания 7,5 кг.)

- а) 77%
- б) 90%
- в) 86%:
- г) 67%

27. Задача: количество муки для приготовления 2000 шт. булочек влажностью 13% составит:

(расход муки стандартной влажности 14,5% - 80 кг.)

- а) 60 кг.
- б) 56 кг.
- в) 80 кг.
- г) 79 кг.:

28. Задача : для приготовления 100 шт. ватрушки венгерской используют 151 гр меланжа , замените его яичным порошком (для приготовления 1 яйца требуется 10 гр. порошка)

- а) 70 гр.
- б) 40 гр:
- в) 50 гр.
- г) 80 гр.

29.Задача :количество сахара для приготовления 15кг. теста для блинчиков, если известно ,что для приготовления 1кг. используют 25гр.

- а)289гр.
- б)235гр.
- в)475гр.
- г)375гр.

30.Задача:расход муки для приготовления 3000 шт. булочек влажностью 15,5% составит:
(для приготовления 3000шт. булочек используют 120кг. стандартной влажности)

- а)121,8кг.:
- б)100кг.
- в)134кг.
- г)143,5кг.

31.Задача:количество яиц для смазки 500шт булочек составит:
(для смазки 100шт. используют120гр меланжа)

- а)10шт.
- б)12шт.
- в)15шт.:
- г)5шт.

32.Задача : произвести заказ сырья - муки на пять рабочих дней если известно, что в каждый последующий день расход муки будет увеличиваться на 5кг.

(на второй день использовали 10кг муки)

- а)56кг.
- б)75кг.:
- в)70кг.
- г)45кг.

33.Ситуационная задача : как можно использовать пересушенную помаду

- а)не использовать
- б)растопить
- в)приготовить нонпарель :
- г)разогреть

Ключ к тесту 1.Б, 2 А, 3А 4.А, 5 В, 6 А, 7.А, 8.А, 9.Б, 10.Б, 11.В, 12.Г, 13.А, 14.Б, 15.А, 16.Г, 17.В, 18.А, 19.Г, 20.А, 21.В, 22.Б, 23.Б, 24.В, 25.Г, 26.В, 27.Г, 28.Б, 29.Г, 30.А, 31.В, 32.Б,33.В

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, ПО, У, З)
<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 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. 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. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6. По1, ПО2, ПО3, ПО4, У1, У2, У3. У4, 31, 32, 33, 34, 35, ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09., ОК 10.

<p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. 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).</p> <p>18. 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.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p>	
--	--

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У, З)
<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 разнообразного 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</p>	<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6. По1, ПО2, ПО3, ПО4, У1, У2, У3. У4, 31, 32, 33, 34, 35, ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 09., ОК 10.</p>

<p>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. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. 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>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>	
--	--

4.3. Форма аттестационного листа

<p>Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики</p>	
<p>_____ , обучающаяся на _____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошла учебную практику по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	
<p>в объеме ____ часов с _____ г. по _____ г. В организации _____ Виды и качество выполнения работ</p>	
<p>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики</p>	<p>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</p>
<p>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.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных</p>	<p>В соответствии с технологией</p>

кондитерских изделий

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. 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.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,

<p>эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. 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.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p>	
--	--

Дата «__».___.20__	Подпись руководителя практики _____
	Подпись ответственного лица организации _____

--

Подпись ответственного лица организации

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена по модулю

5.1. Общие положения

Экзамен по модулю предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Экзамен включает два этапа:

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

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

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
<p>_____</p> <p>обучающаяся на ____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер освоила программу профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.</p>		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 05.01.	Экзамен	отлично
МДК 05.02.	Экзамен	отлично
УП.05	Дифференцированный зачет	отлично
ПП.05	Дифференцированный зачет	отлично

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Показатель 1. Определение качества сырья, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	
	Показатель 2. Правильность организации технологического процесса при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	
	Показатель 3. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
	Показатель 4. Выбор способа замеса теста и приемов формования сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	
	Показатель 5. Определение режима выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	
	Показатель 6. Соблюдение условий хранения и реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	
	Показатель 7. Производить оценку качества и безопасности готовой продукции различными методами;	
	Показатель 8. Обоснование использования необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Показатель 1. Определение качества сырья, используемых для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;	
	Показатель 2. Правильность организации технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	
	Показатель 3. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	
	Показатель 4. Выбор способа замеса теста и приемов формования сложных мучных кондитерских изделий и тортов	
	Показатель 5. Определение режима выпечки сложных мучных кондитерских изделий	
	Показатель 6. Соблюдение условий хранения и реализации сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	
	Показатель 7. Производить оценку качества и безопасности готовой продукции различными методами	

	Показатель 8. Обоснованный выбор отделочных полуфабрикатов для оформлений сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	
	Показатель 9. Обоснование использования необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Показатель 1. Определение качества сырья, используемых для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	
	Показатель 2. Правильность организации технологического процесса при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;	
	Показатель 3. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий	
	Показатель 4. Выбор способа замеса теста и приемов формования мелкоштучных кондитерских изделий;	
	Показатель 5. Определение режима выпечки мелкоштучных мучных кондитерских изделий	
	Показатель 6. Соблюдение условий хранения и реализации мелкоштучных мучных кондитерских изделий;	
	Показатель 7. Производить оценку качества и безопасности готовой продукции различными методами	
	Показатель 8. Обоснованный выбор отделочных полуфабрикатов для оформлений мелкоштучных кондитерских изделий	
	Показатель 9. Обоснованное использование необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Показатель 1. Определение качества сырья, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	
	Показатель 2. Правильность организации технологического процесса при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	
	Показатель 3. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	
	Показатель 4. Соблюдение условий хранения и реализации сложных отделочных полуфабрикатов	
	Показатель 5. Производить оценку качества и безопасности отделочных полуфабрикатов	
	Показатель 6. Обоснованный выбор отделочных полуфабрикатов для оформлений сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	
	Показатель 7. Обоснованное использование необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление,	Показатель 1. Определение качества сырья, используемых для приготовления сложных	

творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	отделочных полуфабрикатов	
	Показатель 2. Правильность организации технологического процесса при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	
	Показатель 3. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	
	Показатель 4. Соблюдение условий хранения и реализации сложных отделочных полуфабрикатов	
ПК 5.6. Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Показатель 1. Демонстрация сущности и социальной значимости будущей профессии.	
	Показатель 2. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства)	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Показатель 1. обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов	
	Показатель 2. демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Показатель 1 демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Показатель 1. Эффективный поиск необходимой информации	
	Показатель 2. Использование различных источников, включая ресурсы Интернета	

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Показатель 1. демонстрация навыков использования современного оборудования с электронным программированием; Показатель 2. Применение новых современных технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Показатель 1. Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
	Показатель 2. Умение работать в коллективе	
	Показатель 3. Умение решать конфликтные ситуации	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Показатель 1. демонстрация самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
	Показатель 2. проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	
	Показатель 3. демонстрация способов использования знаний и умений по требованиям санитарии и гигиены к производственным помещениям	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Показатель 1. демонстрация самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Показатель 1. демонстрация самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
Дата _____ г.	Подписи членов экзаменационной комиссии _____	

1.2. Экзамен по модулю

2. Проверяемые компетенции ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6. ОК 01. ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07. ОК 09., ОК 10

Текст задания

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.

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 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 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 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.
7. Дать оценку качества готового изделия.

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.

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 - желейный.
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 песочные «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.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6. ОК 01. ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07. ОК 09., ОК 10

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.
6. Приготовить торт песочный «Ленинградский».
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 24. 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 - желейный.
7. Дать оценку качества готового изделия.

Задание 25. 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.

Основные источники:

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания учебник для СПО / Бурчакова И.Ю. - М.: Академия, 2017

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд., стер.) учеб. пособие

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : практикум / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2017. — 328 с.

5. Новикова.Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е.В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с

6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделия : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. — 250 с

Электронные издания:

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

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

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

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

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

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

8. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

5.3. Защита портфолио

Общие компетенции ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10 формируются в процессе освоения ППКРС в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля оценивается положительная динамика их формирования, которая подтверждаются артефактами портфолио.

5.3.1. Тип портфолио – портфолио смешанный

(творческие работы, проекты, рефераты, документы, грамоты, приказы об участии в конкурсах, внеклассных мероприятиях, соревнованиях)

Состав портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, год рождения)
 2. Сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК.
 3. Аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ.
 4. Аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики).
 5. Аттестационный лист по производственной практике.
 6. Дневник производственной практики.
 7. Творческие работы (рефераты, проекты, презентации).
 8. Сводная ведомость достижений обучающегося (участие в конкурсах профессионального мастерства, внеклассных мероприятиях, соревнованиях, выставках и т.п.)
- Грамоты, дипломы, свидетельства, демонстрирующие высокую результативность ВПД.

5.3.3. Критерии оценки

Оценка портфолио

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Оценка
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Демонстрация интереса к будущей профессии	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Демонстрация навыков использования информационно-	

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивности способов общения с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационных технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языке.	

Дата «__».___.20__

Подписи _____