

6. Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по дисциплине

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании методической комиссии общеобразовательных дисциплин

« _____ » _____ 20 _____ г. (протокол № _____).

Председатель МК _____ / _____ /

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Залари, 2024

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и рабочей программы модуля, положения о промежуточной аттестации ЗАПТ, положения о текущем контроле ЗАПТ.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

Разработчики: Нагорная Татьяна Ростиславовна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».
Искандарова Наталья Анатольевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Рецензент:
(от работодателя)
ИП глава КФХ

А.Д.Галсанов

Рассмотрена и одобрена
на методической комиссии
общеобразовательных дисциплин
От «» 20 г. Протокол №
Председатель МК
_____ А.В Аникина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ
ПРОВЕРКЕ**

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МОДУЛЯ

**5. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И
ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В
АТТЕСТАЦИИ**

6. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, программе профессионального модуля и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1 Профессиональные и общие компетенции:

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; адекватный выбор и нелепое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных

	<p>кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 подготовка инструментов; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки па продукты действующим правилам
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и

	<p>подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХЛССП (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);</p> <p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделия требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>- соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>-гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет, сочетание, баланс, композиция)</p> <p>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность</p>
--	--

	упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.
Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<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
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<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;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> -актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность; -адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<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 общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии
ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения па рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-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

2.2.В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 1- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2 - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

ПО 3 - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; **ПО 4** подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

ПО 5 - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

ПО 6 - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ПО 7 - ведении расчетов с потребителями.

знать:

З1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- 32 -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 33 -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 34 -методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- 35 -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- 36 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
- уметь:**

- У1- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У2- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У3 - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У4 - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

3. Формы контроля по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы контроля			
	промежуточный	текущий		
		Раздел или тема	Форма контроля	ПК, ОК, ПО, У,З
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных.мучных кондитерских изделий.	Диф. зачет			
		Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		ПК 5.1-ПК5.5; ОК 1 -ОК 10 ПО 1 -П07 31-36;
		Тема 1.1. Общая характеристика технологических процессов мучного и кондитерского производства.	Устный опрос. Письменный опрос.	
		Тема 1.2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Устный опрос. Письменный опрос.	
		Практические занятия:	1.Изучение оборудования мучного цеха, используемого при приготовлении теста.	
			2.Тренинг «Организация рабочего места в мучном цехе».	
	3.Экскурсия на предприятие общественного питания «Ознакомление с видами технологического оборудования и производственного инвентаря мучного и кондитерского цехов».			
	Самостоятельная работа	Составление презентации по		

			теме «Технологическое оборудование и организация рабочего места в мучном цехе»	
		Тема 13 Подбор и подготовка сырья, используемого для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Устный опрос. Письменный опрос.	
		Практические занятия:	1 .Ознакомление с ассортиментом и органолептическая оценка качества муки. Определение клейковины.	
			2.Работа с таблицей взаимозаменяемости сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
		Самостоятельная работа	Написание реферата «Товароведная характеристика муки: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения».	
		Дифференцированный зачет по МДК. 05.01		
МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
		Тема 2.1 Тепловая обработка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для них.	Устный опрос. Письменный опрос.	ПК 5.1 - ПК 5.5; ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО 1 - ПО7 31 - 36; У1-У4

		Практическое занятие:	1 .Расчет потребности сырья для приготовления фаршей, начинок и отделочных полуфабрикатов	
		Тема 2.2 Замешивание теста и способы его разрыхления.	Устный опрос. Письменный опрос.	
		Практическое занятие:	1.Расчет потребности сырья для приготовления теста. Расчет упека и припека в изделиях. Расчет выхода изделий.	
		Тема 2.3 Дрожжевое тесто и изделия из него.	Устный опрос. Письменный опрос.	
		Практические занятия:	1.Расчет потребности сырья для приготовления определенного количества изделий из дрожжевого теста.	
			2.Расчет количества мучных изделий из имеющихся продуктов.	
		Лабораторная работа:	1. «Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него»	
			2. «Приготовление изделий из дрожжевого опарного и слоеного теста»	
		Контрольная работа по теме 2.1		
		Самостоятельная работа.	Реферат: «Дрожжевое тесто и изделия из него - каравай».	
		Тема 2.4 Бездрожжевое тесто и изделия из него.	Устный опрос. Письменный опрос.	
		Практические занятия:	1.Расчет потребности сырья для приготовления определенного количества изделий из бездрожжевого теста.	
			2.Расчет количества мучных	

		изделий из имеющихся продуктов.	
	Лабораторная работа	3. «Приготовление песочного и сдобного теста и изделий из него» 4. «Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него»	
	Контрольная работа по теме 2.4.		
	Самостоятельная работа	Составление кроссворда по теме: « Бездрожжевое тесто и изделия из него».	
	Тема 2.5 Приготовление пирожных	Устный опрос. Письменный опрос.	
	Практическое занятие:	1 .Расчет потребности сырья для приготовления определенного количества пирожных. Составление технологических карт.	
	Лабораторная работа:	5. «Приготовление и оформление пирожных разнообразного ассортимента»	
	Тема 2.6 Приготовление тортов.	Устный опрос. Письменный опрос.	
	Практическое занятие:	1.Расчет потребности сырья для приготовления тортов из имеющихся продуктов. Составление технологических карт.	
	Лабораторная работа:		
	Контрольная работа по теме 2.5 и 2.6		
	Тема 2.7 Изделия пониженной калорийности	Устный опрос. Письменный опрос.	
	Практическое занятие	1.Расчет потребности сырья для приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности из	

			имеющихся продуктов. Составление технологических карт.	
		Лабораторная работа:	7. «Приготовление и оформление мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности из имеющихся продуктов»	
		Тема 2.8 Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий.	Устный опрос. Письменный опрос.	
		Практическое занятие	1.Расчет потребности сырья для приготовления восточных кондитерских изделий из имеющихся продуктов. Составление технологических схем.	
		Тема 2.9 Качество кондитерской продукции и контроль над ней.	Устный опрос. Письменный опрос.	
		Самостоятельная работа	Разработка творческого проекта «Национальные мучные и кондитерские изделия»	
	Дифференцированный зачет по МДК.05.02			
УП05		Оценка выполнения практических работ, оценка за выполнение квалификационной практической работы		ПК 5.1 -ПК 5.5; ОК1 - ОК7 ОК 9, ОК ПО 1-П07 31 -36; У 1 - У 4
ПП.05				
ПМ.05	Экзамен (квалификационный)			

4. Комплект оценочных средств модуля.

4. 1. Задания для оценки освоения МДК Дифференцированный зачет для оценки освоения МДК.05.01

(вопросы и задания для письменного контроля знаний).

Вариант № 1.

- 1.Опишите последовательность технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий.
- 2.Опишите виды, назначение, принцип действия и правила эксплуатации тестомесильных машин.
- 3.Организация рабочего места для дозировки, раскатки и формовки изделий из дрожжевого теста, используемые оборудование, посуда и инвентарь, санитарные требования.

Вариант №2.

- 1.Опишите последовательность технологических операций при приготовлении мучных кондитерских изделий.
- 2.Опишите виды, назначение, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для выпечки мучных изделий.
- 3.Как организовать работу кондитерского цеха? Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении кондитерских изделий, санитарные требования.

Вариант №3.

- 1.Контроль качества и безопасности сырья для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их виды и характеристика.
- 2.Опишите виды, назначение, принцип действия и правила эксплуатации взбивальных машин.
- 3.В чем заключаются санитарные требования к организации технологических операций в мучном цехе?

Критерии и нормы оценки:

«5» - ставится, если студент правильно соотносит понятия и их характеристики; обнаруживает понимание материала; показывает высокий уровень репродуктивных умений; показывает алгоритмические умения; доказывает свою точку зрения и аргументирует свою позицию;

«4» - ставится, если студент показывает знания и умения, удовлетворяющие требованиям, что и для оценки

«5», но допускает единичные ошибки; показывает средний уровень репродуктивных умений; допускает неточности в составлении алгоритма; аргументирует свою позицию.

«3» - ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений темы, но: показывает уровень репродуктивных умений ниже среднего; неправильно составляет алгоритм, не может аргументировать свою позицию.

«2» - ставится, если студент обнаруживает незнание большей части изучаемого материала, показывает низкий уровень репродуктивных умений, не выполняет большую часть заданий.

Дифференцированный зачет для оценки освоения МДК.05.02

(вопросы и задания для письменного контроля знаний в форме теста). Тест (1 вариант)

Выберите правильный ответ

1. Основные белки муки:

- а) глиадин, казеин;
- б) глиадин, глютенин;
- в) глютенин, лактоальбумин.

2. Способы разрыхления теста

- а) химический, механический, биологический, спиртовой;
- б) химический, микробиологический, молочнокислый, спиртовой;
- в) химический, биологический, механический, комбинированный

3. Для какого теста применяют химические разрыхлители?

- а) песочного, пряничного, слоеного;
- б) песочного, пряничного, сдобного пресного;
- в) песочного, пряничного, дрожжевого.

4. Последовательность обработки яиц для кондитерского производства:

- а) яйца моют, обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают;
- б) обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают;
- в) яйца моют, дезинфицируют, ополаскивают;

5. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:

- а) высоким содержанием жира, углеводов;
- б) низким содержанием жира, углеводов;
- в) витаминами, минеральными веществами

6. Упек равен 14%, сколько теста необходимо для 70-граммовой булочки?

- а) 81 г;
- б) 75 г;
- в) 80 г.

7. Способы приготовления дрожжевого теста:

- а) опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с использованием химических разрыхлителей;
- б) безопарный, опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с ускоренным процессом брожения.

8. Процессы, происходящие при брожении дрожжевого теста:

- а) осахаривание крахмала, спиртовое брожение, молочнокислое брожение;

- б) спиртовое брожение, молочнокислое брожение, денатурация белков муки, клейстеризация крахмальных зерен;
- в) спиртовое брожение, молочнокислое брожение, карамелизация, меланоидинообразование.

9. Процессы, происходящие при выпечке изделий из дрожжевого теста:

- а) коагуляция белков, потеря влаги, клейстеризация крахмала, гибель ферментов, гибель дрожжей, увеличение объема, образование корочки, карамелизация, декстринизация;
- б) коагуляция белков, потеря влаги, клейстеризация крахмала, набухание белков, осахаривание крахмала;
- в) гибель ферментов, гибель дрожжей, увеличение объема, образование корочки, набухание белков, осахаривание крахмала.

10. Для каких изделий применяется опарный способ приготовления дрожжевого теста?

- а) для изделий с небольшим содержанием сдобы;
- б) для изделий с большим содержанием сдобы;
- в) для изделий с начинкой;
- г) для изделий без начинки.

11. Какие операции включает в себя разделка дрожжевого теста?

- а) деление теста на куски, взвешивание заготовок, округление, предварительную расстойку, формование, окончательную расстойку, отделку поверхности.
- б) деление теста на куски, окончательную расстойку, выпекание, охлаждение;
- в) деление теста на куски, отделку поверхности, выпечку, охлаждение.

12. Какое количество слоев рекомендуется для дрожжевого слоеного теста?

- а) 108, 144, 256;
- б) 72, 108, 144;
- в) 8, 16, 24, 36.

13. Способ разрыхления блинчатого теста:

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

14. Что является разрыхлителем в пресном сдобном тесте?

- а) жир, белки яиц, сода;
- б) двууглекислый натрий, наличие кислоты
- в) дрожжи, аммоний, жир.

15. Способы приготовления пряничного теста:

- а) сырцовый, заварной;
- б) опарный, безопарный.

16. Основное сырье для приготовления песочного теста:

- а) мука, молоко, кислота, жир, сахар;
- б) дрожжи, сахар, жир, сметана, яйца;

в) мука, сахар, жир, меланж, разрыхлители химические.

17. Ассортимент изделий из песочного теста:

а) печенье «звездочка», печенье «ромашка», булочка нарезная с повидлом;

б) пирог песочный, печенье круглое, волованы;

в) печенье «глаголик», печенье с маком, кольца воздушные.

18. Температура выпекания изделий из белково-воздушного теста:

а) 120 °С;

б) 100 °С;

в) 140 °С.

19. Сырье для приготовления основного бисквита:

а) мука, крахмал, сахар, яйца, эссенция;

б) мука, меланж, сахар, жир;

в) мука, химические разрыхлители, сахар, яйца.

20. Температура выпекания изделий из заварного теста:

а) 180-190 °С;

б) 190-215 °С;

в) 220-230 °С.

21. Сырье для приготовления пресного слоеного теста:

а) вода, соль, сода, мука, жир;

б) мука, кислота, соль, яйца, вода, жир;

в) мука, соль, яйца, вода, сахар.

22. Изделия из слоеного пресного теста:

а) профитроли, языки, волованы, рожки;

б) языки, волованы, ватрушки, рожки, муфточки, кулебяки;

в) языки, муфточки, кольца воздушные.

23. Температура выпечки изделий из миндального теста:

а) 150-160 °С;

б) 100-110 °С;

в) 190-210 °С.

24. Основные стадии приготовления помадки:

а) варка сиропа, взбивание сиропа, созревание помады;

б) варка сиропа, охлаждение сиропа, взбивание сиропа, созревание помады;

в) варка сиропа, охлаждение сиропа, созревание помады.

25. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, необходимо:

а) замораживать;

б) колеровать в печи при температуре 200-220 °С;

в) колеровать в печи при температуре 220-245 °С.

Тест (2 вариант)

Выберите правильный ответ

1. Основное сырье кондитерского производства:

а) мука, сахар, ароматизаторы, красящие вещества, студнеобразователи;

б) фрукты, фруктово-ягодные полуфабрикаты, орехи, разрыхлители;

в) мука, сахар, жиры, молоко, яйца.

2. В чем суть биологического разрыхления теста?

- а) в деятельности дрожжей;
- б) в разрыхлении во время замеса;
- в) в выдерживании теста в теплом месте.

3. Стандартная влажность муки

- а) 13,5%;
- б) 14,5%;
- в) 15,5%.

4. Припек это:

- а) отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания;
- б) отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания;
- в) отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки.

5. Какими способами можно приготовить мясо для фарша?

- а) сварить, тушить, обжарить сырой фарш;
- б) сварить, запечь, обжарить сырой фарш;
- в) сварить, тушить, мариновать.

6. Из каких продуктов готовят опару?

- а) вода, мука, дрожжи, соль, масло, лимонная кислота;
- б) вода, мука, дрожжи;
- в) вода, мука, дрожжи, яйца, сахар, масло.

7. Процессы, происходящие при расстойке изделий из дрожжевого теста:

- а) гибель ферментов, усиление брожения, увеличение объема, набухание белков;
- б) набухание крахмальных зерен, карамелизация, усиление брожения, увеличение объема.
- в) растягивание клейковины, набухание крахмальных зерен, усиление брожения, увеличение объема.

8. Для чего необходима обминка дрожжевого теста?

- а) для удаления избытка углекислого газа, для перемещения дрожжей на новые питательные участки;
- б) для удаления избытка углекислого газа, для увеличения объема теста;
- в) для перемещения дрожжей на новые питательные участки теста, для накопления углекислого газа;

9. Какие фарши используют при приготовлении расстегаев?

- а) творожный, яблочный, грибной, картофельный, из капусты;
- б) мясной, рыбный, ливерный, рисовый с яйцом, рисовый с грибами;
- в) мясной, рыбный, ливерный, картофельный, из капусты,

10. Температура выпечки изделий из слоеного дрожжевого теста:

- а) 190-200 °С;
- б) 210-255 °С;
- в) 270-280 °С.

11. Что является разрыхлителем в дрожжевом слоёном тесте?

- а) сода, сливочное масло.
- б) сливочное масло, дрожжи
- в) углекислый аммоний, дрожжи.

12. Из какого теста выпекают сочни с творогом?

- а) бисквитного;
- б) слоеного;
- в) пресного сдобного.

13. Для какого теста применяются «сухие духи»?

- а) пресного сдобного;
- б) пряничного;
- в) миндального.

14. Что является разрыхлителем в пряничном тесте?

- а) яйца, жир;
- б) двууглекислый натрий, карбонат аммония;
- в) дрожжи, жир.

15. Температура выпекания изделий из песочного теста:

- а) 250-265 °С;
- б) 220-250 °С;
- в) 190-200 °С.

16. Из какого теста выпекают «меренги»?

- а) бисквитного;
- б) заварного;
- в) белково-воздушного.

17. Виды бисквита:

- а) основной, «буше», «размазка», «добуш», воздушно-ореховый;
- б) шоколадный, ореховый, масляный, яичный;
- в) основной, «буше», «размазка», «добуш», шоколадный, ореховый, масляный.

18. Из какого теста выпекают кекс «Столичный»?

- а) из основного бисквита;
- б) из песочного;
- в) из масляного бисквита.

19. Сырье для приготовления заварного теста:

- а) мука, соль, сахар, меланж, вода;
- б) мука, маргарин, меланж, соль, вода;
- в) сахар, жир, мука, молоко.

20. Оптимальное количество слоев в пресном слоеном тесте:

- а) 64;
- б) 256;
- в) 1024.

21. Способы приготовления миндального теста:

- а) с подогревом, без подогрева;
- б) сырцовым, заварным.

22. Для каких целей используют сиропы в кондитерском

производстве?

- а) для приготовления варенья, для изменения вкуса готовых изделий;
- б) для придания веса изделиям, для увеличения влажности изделий;
- в) для промочки изделий; для глазирования, для приготовления кремов, желе,

23. Каков срок реализации изделий с белковым кремом?

- а) 24 ч.
- б) 36 ч.
- в) 72 ч.

24. Из каких продуктов готовят крем «Зефир»?

- а) яичные белки, сахарный песок, повидло, агар, вода;
- б) сахар, яичные белки, агар, ванилин, кислота лимонная, вода;
- в) сахар, яичные белки, ванильная пудра, во/та.

25. Как узнать готовность опары?

- а) поверхность выпуклая, появляются трещины, тесто начинает отходить от стенок;
- б) опара немного оседает, брожение начинает стихать, пузырьков появляется все меньше, поверхность - вогну гая;
- в) по консистенции.

Эталон ответов

Вариант 1

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
Ответ	б	в	б	а	а	а	б	а	а	б	а	в	в	б	а	в	а	б	а	б	б	б	б	а	б	в

Вариант 2

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Ответ	в	а	б	в	а	б	в	а	б	б	б	в	б	б	б	в	в	в	б	б	а	в	в	а	б

Критерии оценок:

Если полученный коэффициент равен 0,9 - 1,0 - оценка «5»; если полученный коэффициент равен 0,8 - 0,89 -

оценка «4»; если полученный коэффициент равен 0,7 - 0,79 - оценка «3»; если полученный коэффициент ниже 0,7 - оценка «2»;

Количество баллов	25-23	22-20	19-17	16 и ниже
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

Оценочная ведомость по дифференцированному зачету МДК

ГАПОУ ИО «Заларинский агропромышленный техникум»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

Наименование МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских

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

Группа № 33

№ п/п	ФИО обучающегося	№ варианта	Оценка уровня освоения дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ВПД освоен. не освоен

Итого:

«5» ___ чел. ___ %

«4 » ___ чел. ___ %

«3 » ___ чел. ___ %

«2» ___ чел. ___ %

Экзаменующий преподаватель _____ / _____
(подпись) (расшифровка подписи)

МП

4.2. Оценка результатов по учебной практики

Оценка результатов учебной практики предполагает оценку:

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

Формой аттестации по практикам является дифференцированный зачёт, в ходе которого обязательно учитываются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения.

Оценка по учебной практики выставляется по результатам дифференцированного зачёта. Основанием служат данные аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Итоговым результатом, является дифференцированный зачёт по учебной практики.

Обучающиеся допускаются к сдаче дифференцированного зачета при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и перспективно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

-положительного аттестационного листа.

Дифференцированный зачет проходит в форме зачета.

Требования к дифференцированному зачету по учебной практики.

Общие положения

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, в соответствии с Положением об учебной практике студентов, осваивающих ОПОП СПО.

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

**Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по
профессиональному модулю
Учебная практика**

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
<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 	<p>ПК 5.1 - ПК 5.5; ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО 1 -П07 У1 - У4</p>

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, расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

16. 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).

17. 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.

18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

19. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Задание для проведения дифференцированного зачета по учебной практике

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Задание 1

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление кекса орехового

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологическую карту в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____

Мастер производственного обучения _____

Задание 2

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление полоска песочная с яблоками.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 3

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление печенье « Нарезное»

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 4

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление корзинки с кремом сливочным.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.

2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 5

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление торта « Слоеный» с орехами».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 6

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление печения воздушного «Меренги».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.

7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 7

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление торта «Киевский».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.

10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 8

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление пирожное «Трубочка» с кремом («Эклер»).

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырье.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 9

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление торта «Бисквитно-кремовый».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление рулета «Яблочного».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 11

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление ромовая баба.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 12

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление беляшей с мясом.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.

3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 13

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление пирожного «Кольцо воздушное» с кремом.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных

- ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырье.
 6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
 7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
 8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
 9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
 10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
 11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
 12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 14

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление пирожного «Язык слоеный».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырье.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.

8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 15

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление хвороста

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.

12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 16

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление торта «Сюрприз».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 17

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление пиццы.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 18

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление пирожного «Картошка» обсыпная.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 19

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление булочек «буше» из заварного теста

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.

2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 20

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление торта «Кофейный».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 21

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление пирожное «Варшавское»

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.

7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 22

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление торта «Творожный»

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.

10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 23

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление пирожное «Кольцо песочное».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 24

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин..

Задание: Приготовление торта миндального.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Задание 25

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Время выполнения задания 180 мин.

Задание: Приготовление булочки «Розовая».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Условия выполнения

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: 25

Время выполнения каждого задания: 180мин.

Оборудование:

- Механическое оборудование.
- Весоизмерительное оборудование.
- Тепловое оборудование.

- Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь.

Критерии оценки:

- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара;
- соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности;
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- 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;
- правильное использование ножей;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам;
- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры;
- соответствие внешнего вида хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры;
- эстетичность, аккуратность и креативность подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале,

осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Аттестационный лист по учебной практике

1. ФИО обучающегося _____
2. № группы _____
3. Профессия _____

4. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____

5. Время проведения практики _____

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№ Вид работ	Количество час.	Качество выполнения работ
<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 кондитерских изделий</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>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.</p> <p>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,</p>	<p>144</p>	<p>-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>-оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>-проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>-выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>-взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в</p>

<p>особенностей заказа.</p> <p>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.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>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,</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов,</p>	<p>зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>-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.</p> <p>-выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>-оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>-творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции,</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных</p>
--	--

<p>порционирование(комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования, расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>16.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>17.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>18Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>19.Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>-размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования, расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>-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>-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>-проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>-мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение</p>

	кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.
--	---

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

Оценочная ведомость учебной практики по дифференцированному зачет ПМ.05.

ГАПОУ ИО «Заларинский агропромышленный техникум»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

Группа № 33

№ п/п	ФИО обучающегося	№ задания	Оценка уровня освоения учебной практики	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ВПД освоен. не освоен

Итого:

«5» ___ чел. ___ %

«4 » _ чел. ___ %

«3 » _ чел. ___ %

«2» ___ чел. ___ %

Дата проведения дифференцированного зачета

Ассистент

_____/_____
(подпись) (расшифровка подписи)

Экзамenuющий преподаватель _____ / _____
(подпись) (расшифровка под

4.2.1. Оценка результатов по производственной практики

Оценка результатов производственной практики предполагает оценку:

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

Формой аттестации по практикам является зачёт, в ходе которого обязательно учитываются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объём, качество выполнения.

Оценка по производственной практики выставляется по результатам зачёта. Основанием служат данные аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объёма, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Итоговым результатом по производственной практики, является дневник по практике, презентация, видео или фото отчет.

Обучающиеся допускаются к сдаче дифференцированного зачета при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и перспективно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного аттестационного листа - характеристики по практике руководителей практики от организации прохождения практики об уровне освоения профессиональных компетенций;
- дневника практики;
- отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Зачет проходит в форме защиты отчета по практике с иллюстрацией материала.

Требования к зачету по производственной практики.

Общие положения.

Зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объёма, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, в соответствии с Положением о производственной практике студентов, осваивающих ОПОП СПО.

**Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по
профессиональному модулю
Производственная практика**

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
<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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</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</p>	<p>ПК 5.1 - ПК 5.5; ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО 1 - ПО7 У1 - У4</p>

т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Приложение 2

Аттестационный лист по производственной практике

1. ФИО обучающегося _____
2. № группы _____
3. профессия _____

4. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____

5. Время проведения практики _____

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№ Вид работ	Количество часов	Качество выполнения работ
<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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	216	<p>-организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики,</p> <p>-подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>-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>-выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>-подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов,</p>

<p>(порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</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 холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>-организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>-подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>-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 холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>
--	---

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата
 Ответственного лица организации

Подписи руководителя практики,

4.3 Критерии оценок практик

Оценка	Критерии
отлично	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Отчет написан аккуратно, без исправлений. Выполнено индивидуальное задание с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв (характеристика) положительный.
хорошо	Изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Оформление аккуратно. Выполнено индивидуальное задание с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв (характеристика)
удовлетворительно	Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратно. Отчет сдан в установленный срок. Индивидуальное задание с приложениями выполнено с замечаниями. Программа практики выполнена не в полном объеме. Отзыв положительный.
неудовлетворительно	Изложение материала неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратно. Индивидуальное задание с приложениями отсутствует. Отчет сдан с нарушением установленных сроков. Отзыв (характеристика) отрицательный. Программа практики не выполнена.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получили отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Форма аттестационного листа

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной/производственной практики)

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3. Время проведения практики _____
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики:
5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата _____ Подписи _____ руководителя
практики, _____
М.П. _____ ответственного _____ лица
организации

Оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Задания к экзамену могут формироваться 3 способами:

Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности

(всего модуля) в целом.

Задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Задания, проверяющие освоение отдельной компетенции внутри ПМ.

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

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

4.4 Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена по ПМ.05.

Квалификационный экзамен включает выполнение практического задания. Оценка формируется с учетом результатов учебной и производственной практик по данному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

I. ПАСПОРТ

Назначение:

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

4.4.1 Выполнение практических заданий

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗАЛАРИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

курс, очное отделение Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
---	--

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление кекса орехового

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологическую карту в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление полоска песочная с яблоками.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и

дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.

5. Обработать сырье.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление печенье « Нарезное»

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление корзинки с кремом сливочным.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление торта « Слоеный» с орехами».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.

7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление печения воздушного «Меренги».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление торта «Киевский».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление пирожное «Трубочка» с кремом («Эклер»).

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.

7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление торта «Бисквитно-кремовый».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление рулета «Яблочного».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление ромовая баба.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.

7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление блинчиков с мясом.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление пирожного «Кольцо воздушное» с кремом.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление пирожного «Язык слоеный».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.

7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление хвороста

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление торта «Сюрприз».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление пиццы.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.

7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление пирожного «Картошка» обсыпная.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление булочек «буше» из заварного теста

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление торта «Кофейный».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.

7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление пирожное «Варшавское»

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление торта «Творожный»

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление пирожное «Кольцо песочное».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.

7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление торта миндального.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 5.1 - ПК 5.45; ПО 1 - ПО 7; 3 1-3 6; У 1 - У 4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

Приготовление булочки «Розовая».

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель _____
Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Условия выполнения

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: 25

Время выполнения каждого задания: 180мин.

Оборудование:

- Механическое оборудование.
- Весоизмерительное оборудование.
- Тепловое оборудование.
- Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь.

Критерии оценки:

- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара;
- соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности;
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;

- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- 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;
- правильное использование ножей;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам;
- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры;
- соответствие внешнего вида хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры;
- эстетичность, аккуратность и креативность подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.

2. Рассчитать сырьё на 3 порции изделий и оформить технологические карты на изделия в соответствии с изделием.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить выпечные и отделочные полуфабрикаты для изделий.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления изделия.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении изделий.
9. Приготовить и оформить изделие по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового изделия и его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

5. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации.

Оборудование:

- Механическое оборудование.
- Весоизмерительное оборудование.
- Тепловое оборудование.
- Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь.

Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-336с., [16] с. цв. ил.
2. Бутейкис Н.Г Технология приготовления мучных кондитерских изделий (14-е изд., стер.) учебник Изд.центр «Академия», 2016

Дополнительные источники

1. Андросов В.П.Производственное обучение профессии "Кондитер": В 2 ч.Ч. 1 (5-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014
2. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014
3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособиеИзд.центр «Академия», 2015
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособиеИзд.центр «Академия», 2017
5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий (6-е изд., стер.) учебник 2014
6. Качурина Т.А. Кулинария (7-е изд., стер.) учеб.пособие 2014
7. Хлебопекарное производство. Технологический справочник., И.М.Ройтер., Изд.центр «Академия», 1999- 607с.
8. Кондитер: учеб.пособиеШумилкина М.Н. М.: Ростов «Феникс», 2017
9. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров: учеб. Для учеб.заведение. – 5-е изд., стер: Изд.центр «Академия», 2000- 111с.
- 12.Иванова И.Н. Рисование и лепка (4-е изд., стер.) учебникИзд.центр «Академия», 2014

Интернет-источники:

1. [Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Электронный образовательный ресурс., изд. центр «Академия», 2013г.](#)

2. [«Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста, приготовление сладких блюд, напитков» - Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд», 2002г.](#)
3. [Готовимся к уроку по «Кулинарии». Форма доступа: nsportal.ru](#)
4. [Каталог файлов по МДК. Форма доступа: novaziya.ucoz.ru](#)
5. (Электронные ссылки на ГОСТ и СанПин) :
6. [http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](#)
7. [http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html](#)
8. [http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/](#)
9. [http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html](#)
10. [http://ppt4web.ru/](#)
11. [https://pu32.jimdo.com/](#)

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
Освоение профессиональных компетенций

Наименование компетенции и показатели их выполнения	Компетенция	Освоена			Не освоена
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	
<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, 	<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>				

<p>регламентам;</p> <p>-соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека(соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>-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;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</p>					
<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том</p>	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных</p>				

<p>числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления.творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>-корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>-соблюдение требований персональной</p>	<p>полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>				
--	--	--	--	--	--

<p>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);</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 требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: -гармоничность, креативность, аккуратность 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 готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.					
--	--	--	--	--	--

Освоение общих компетенций

Наименование компетенции	Показатели выполнения	Освоена	Не освоена
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности 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.		
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;		
ОК.03 Планировать и реализовывать	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;		

собственное профессиональное и личностное развитие.	точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.		
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности.		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе.		
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	-понимание значимости своей профессии.		
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	— адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.		
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;		