

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО

Файзреева В.В.

«01» сентября 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по профессиональному модулю
ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под-
готовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложно-
го ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2022 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828).

Обсуждена и одобрена на заседании
предметно-цикловой комиссии:

Протокол № 1

« 31 » август 2022 г.

мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Председатель ПК:

Ломана Т.А

(подпись, инициалы фамилия)

Разработчик:

1. Сахавеева Гульшат Ильгизовна, преподаватель.
2. Егорова Алина Владимировна, мастер производственного обучения

	образного ассортимента.
ПК 3.6..	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Общие компетенции:

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2 «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен быть готов к выполнению основных видов деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Знать:

31. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

32. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

34. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

35. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

36. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

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;

Иметь практический опыт в:

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

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

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

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

ведении расчетов с потребителями.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1 Типовые задания для оценки освоения МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Билет №1

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

Билет №2

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба

2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

Билет №3

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации и охрана труда.

Билет №4

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

Билет №5

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

Билет №6

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №7

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

Билет №8

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

Билет №9

1. Технология приготовления , мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Ассортимент изделий из песочного теста.

Билет №10

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек.
3. Соблюдение личной гигиены кондитера.

Билет №11

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

Билет №12

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

Билет №13

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

Билет №14

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

Билет №15

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

Билет №16

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

Билет №17

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

Билет №18

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

Билет №19

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №20

1. Технология приготовления слоеных пирожных.
2. Ассортимент изделий из ржаной муки.
3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.

Билет №21

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

3.Ассортимент изделий из воздушного теста.

Билет №22

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
- 3.Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №23

- 1 . Технология приготовления воздушных пирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
- 3.Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №24

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.
- 3.Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №25

1. Технология приготовления фруктовых , обезжиренных тортов.
2. Требования к качеству воздушных пирожных.
- 3.Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Билет №26

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
2. Требования к качеству бисквитных тортов.
- 3.Ассортимент изделий из вафельного теста.

3.2 Задания для проведения дифференцированного зачета по учебной практике.

Вариант №1

- 1.Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:
 - а) сильной
 - б) слабой
 - в) средней
- 2.Какого способа приготовления дрожжевого теста нету:
 - а) опарного
 - б) безопарного
 - в) лабораторного
- 3.Что такое сдоба:
 - а) жир, мука, сахар, соль
 - б) жир и сахар
 - в) сахар и соль
4. Что такое опара:
 - а) жидкое тесто
 - б) тесто со слабой клейковиной
 - в) приправа

5. С чем растирают дрожжи:

- а) с водой
- б) с сахаром
- в) с мукой

6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:

- а) рассыпаться
- б) затянутым
- в) не получится

7. Песочное тесто выпекают при температуре:

- а) 220 – 240
- б) 240 – 250
- в) 260 – 280

8. Основа песочного теста:

- а) масло с мукой
- б) масло с сахаром
- в) масло с меланжем

9. Для песочного печенья пласт смазывают:

- а) сладкой водой
- б) маслом
- в) яйцом

10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:

- а) рассыпчатости
- б) затянутости
- в) качеству

11. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:

- а) пышную
- б) твердую
- в) затянутую

12. Что готовят из бисквитного теста:

- а) пирожки
- б) торты
- в) профитроли

13. Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:

- а) ржаной
- б) крахмалом
- в) меланжем

14. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:

- а) с сильной
- б) со слабой
- в) со средней

15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:

- а) диетические
- б) столовые
- в) меланж

16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:

- а) присыпки изделия
- б) подпыла
- в) приготовления масла

17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:
- а) присыпки изделия
 - б) подпыла
 - в) приготовления масла
18. Температура выпечки слоеного теста:
- а) 180 б) 200 в) 250
19. Чем больше изделие, тем температура выпечки:
- а) ниже б) выше в) не имеет значения
20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:
- а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту
21. С какой клейковиной используют муку для заварного теста:
- а) с низкой б) с высокой в) со средней
22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:
- а) густым б) жидким в) так и должно быть
23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:
- а) 90 б) 50 в) 60
24. Заваривают тесто:
- а) деревянной лопаткой
 - б) только железной
 - в) в машине
25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:
- а) муки и соли
 - б) маргарина
 - в) паров воды

Вариант № 2

1. Температура жидкости для приготовления опары:
- а) 50 – 60
 - б) 30 – 40
 - в) 20 – 30
2. Если переложить сахар, то изделие будет:
- а) сырое
 - б) гореть
 - в) ничего страшного
3. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:
- а) ниже
 - б) выше
 - в) одинакова для всех
4. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:
- а) дольше
 - б) короче
 - в) одинакова для всех
5. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:
- а) 1 час
 - б) 10 минут
 - в) 30 минут
6. Для разрыхления используют:
- а) ванилин

б) аммиак

в) амоний

7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:

а) проверить готовность

б) не вздувалось

в) хорошо поднималось

8. При приготовлении теста температура в помещении:

а) 30

б) 20

в) 10

9. После остывания изделия посыпают:

а) мукою

б) сахарной пудрой

в) ванилином

10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:

а) со слабой

б) с сильной

в) со средней

11. Если бисквитный п/ф крошится, то:

а) мало яиц

б) слабая клейковина муки

в) много яиц

12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:

а) белок б) сода

в) аммоний

13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:

а) с подогревом и холодный

б) горячий и холодный

в) с подогревом и горячий

14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:

а) 180 – 210

б) 200 – 220

в) 250 – 280

15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:

а) 30 мин

б) 2 часа

в) 8 часов

16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:

а) высокое

б) низкое

в) среднее

17. Готовое изделие должно быть:

а) светло-коричневого цвета

б) темно-коричневого

в) желтого

18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:

а) оно не было толстым

б) оно не вздувалось

- в) оно было с дырками
19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:
- а) исчезла влага
 б) масло было пластичней
 в) лучше размягчилось
20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:
- а) 277 б) 265 в) 256
21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:
- а) 100 – 120 б) 180 – 200 в) 200 – 220
22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:
- а) обильно жиром
 б) посыпают мукой
 в) водой
23. Заварное тесто должно быть:
- а) густым
 б) вязким
 в) жидким
24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:
- а) будет расплываться
 б) будет трескаться
 в) осядет
25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:
- а) яйца
 б) соду
 в) масло

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	б	1	б
2	в	2	б
3	б	3	а
4	а	4	а
5	б	5	в
6	а	6	в
7	б	7	б
8	б	8	б
9	в	9	б
10	б	10	а
11	а	11	б
12	б	12	а
13	б	13	а
14	в	14	б
15	а	15	в
16	б	16	а
17	в	17	а
18	в	18	б
19	а	19	а

--	--	--	--

Качество выполнение работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика _____

« _____ » _____ 201__ год

Руководитель практики _____ (_____)

Руководитель организации _____ (_____)

М.П.

Аттестационный лист по производственной практике

Ф.И.О. студента _____

Группа _____ **Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Время проведения практики с « _____ » _____ 20__ г по « _____ » _____ 20__

г

Место проведения практики _____

(Наименование, юридический адрес)

Виды и объемы работ, выполненные во время производственной практики

№	Виды работ	Время выполнения	Примечание

Качество выполнение работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика _____

Руководитель практики _____ (_____)

Руководитель организации _____ (_____)

М.П.

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

1 НАЗНАЧЕНИЕ:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

•

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,
- мясорубка электрическая,
- электронные весы,
- производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

1. Приготовить торт бисквитный с кремом «Сказка».
2. Приготовить булочку слоеную.
3. Приготовить печенье «Лимонное».
4. Приготовить булочку «Веснушка».
5. Приготовить коржики молочные.
6. Приготовить пирожки печеные с повидлом.
7. Приготовить хлеб формовой.
8. Приготовить дрожжевое опарное тесто и изделия из него.
9. Приготовить ватрушки.
10. Приготовить заварное тесто и изделия из него.
11. Приготовить бисквитное пирожное с белковым кремом.
12. Приготовить пирожное «Слойка с яблочной начинкой».
13. Приготовить печенье «Листочки».
14. Приготовить печенье «Звездочки».
15. Приготовить тесто дрожжевое для пиццы и пиццу с грибами.
16. Приготовить пирожное воздушное.
17. Приготовить ленивый штрудель.
18. Приготовить карабье «Бакинское»
19. Приготовить печенье «Миндальное»
20. Приготовить помадку, сироп, жженку.
21. Приготовить печенье нарезное.
22. Приготовить профитроли с лесными грибами.
23. Приготовить пирожное песочное с кремом.
24. Приготовить беляши.
25. Приготовить расстегаи с рыбой.
26. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО Экзаменационный билет № 1

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
3. Первичная обработка яиц.
4. Технология приготовления овощных фаршей

Экзаменационный билет № 2

1. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
2. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.

3. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
4. Технология приготовления теста для блинчиков.

Экзаменационный билет № 3

1. Понятие об упеке и припеке.
2. Подготовка разрыхлителей к производству.
3. Технология приготовления вафельного теста.
4. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.

Экзаменационный билет № 4

1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
2. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
3. Что такое кувертюр?
4. Технология приготовления крепленого сиропа.

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
2. Технология приготовления помады.
3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
4. Что такое нонпарель?

Экзаменационный билет № 6

1. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
4. Что такое «Курник»?

Экзаменационный билет № 7

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
4. Что такое «Воловани»?

Экзаменационный билет № 8

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
2. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
3. Технология приготовления пресного слоеного теста.
4. Что такое «Кулебяка»?

Экзаменационный билет № 9

1. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
2. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
3. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
4. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

Экзаменационный билет № 10

1. Классификация пищевых красителей.
2. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
3. Классификация теста.
4. Дайте определение «Кулебяки».

Экзаменационный билет № 11

1. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
4. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.

Экзаменационный билет № 12

1. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
2. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
3. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
4. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 13

1. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
2. Технология приготовления карамели.
3. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

Экзаменационный билет № 14

1. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?
2. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Технология приготовления марципана.
4. Виды брака дрожжевого слоеного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 15.

1. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
2. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.
3. Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.

4. Определение готовности теста.

Экзаменационный билет № 16.

1. Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.
2. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
3. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
4. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 17.

1. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
2. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
3. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

Экзаменационный билет № 18.

1. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
2. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
3. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
4. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

Экзаменационный билет № 19

1. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
2. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Требования к качеству изделий жаренных в жире.
4. Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.

Экзаменационный билет № 20

1. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.
2. Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству.
3. Украшения из кандиры. Приготовление и использование.
4. Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения.

Экзаменационный билет № 21

1. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.
2. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
3. Виды брака и причины возникновения заварного теста.
4. Признаки и определение готовности дрожжевого теста.

Экзаменационный билет № 22

1. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.
2. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве.
3. Характеристика изделий пониженной калорийности. Назначение, приготовление овощных смесей.
4. Технология приготовления песочных тортов. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения.

Экзаменационный билет № 23

1. Правила хранения тортов и пирожных. Требования к транспортированию.
2. Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий.
3. Заварные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.
4. Украшение из желе. Способ приготовления желе.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 – ПК 5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление кекса орехового**

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление блинчиков**

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление печенья « Нарезное»**

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление крема основного сливочного**

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление торта « Сказка»**

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4,5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бисквитного теста и изделий из него**

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление песочного печенья «Звездочка»**

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания **Приготовление пирожное « Трубочка» с кремом**

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.15.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление песочного печенья «Листики»**

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.15.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление печенья лимонного**

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бабы ромовой**

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление пончиков «Московских»**

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление беляшей**

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1, 5.2,5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление булочки слоеной**

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление хвороста**

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1, 5.3.5.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бисквитного полуфабриката**

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление теста для лапши, вареников.**

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3.5.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление теста заварного**

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление сдобы обыкновенной**

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 20

Время выполнения задания - 4 часов.

Оборудование: электроплиты, жарочные шкафы, пароконвектоматы, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник, производственные столы, инвентарь, инструменты

Литература для учащегося:

Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Критерии оценки к практическим заданиям.

№	Наименование критерия	Соответствие документу или эталону	Оценка
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.		
2.	Организация рабочего места		
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая	

		карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил		
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ		

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- анализ правильности и последовательности основных технологических операций

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене (материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной профессиональным модулем. Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившему практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу. Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по учебно-программного материала способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам