

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Тавдинский техникум имени АА Елохина»

**РАССМОТРЕНЫ
И РЕКОМЕНДОВАНЫ К
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**
На заседании методической (цикловой)
комиссии профессионального цикла
Протокол № 1 от 28 августа 2019 г.

СОГЛАСОВАНО
Распоряжение ЗДУПР Петровой С В
№ 6 от 28 августа 2019 г.

КОМПЛЕКТ
контрольно-оценочных средств
основной образовательной программы по профессии СПО
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Составитель:

Котова Светлана Николаевна,

мастер производственного обучения, ВВК

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

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

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); -рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; -точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; -соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; -соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; -соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: -эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос -актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</p>

<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>-правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>-оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</p> <p>-демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>
--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки
ОК 01	<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	<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	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05	<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.	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

знать:

З 1-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

З 2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З 3- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

З 4- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З 5- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

З 6- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З 7- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

уметь:

У 1-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У 2-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У 3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У 4-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 5-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

У 6-проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

иметь практический опыт в:

ПО 1-разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО 2-разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО 3- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО 4-подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

ПО 5-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО 6-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО 7-приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

ПО 8-подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

ПО 9-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.05.01.	Дифференцированный зачет	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
МДК.05.02.	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
УП	Дифференцированный зачет	Оценка проверочных заданий по учебной практике. Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.05	Экзамен (квалификационный)	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины

3.2. Задания для оценки освоения МДК 05.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

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

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

Проверяемые результаты обучения: У 1- 6, З 1-7

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы.

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 1

1. Оборудование кондитерского цеха
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар
3. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий.

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 2

1. Организация рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты
3. Способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 3

1. Инвентарь кондитерского цеха
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
3. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из теста.

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 1

1. Оборудование кондитерского цеха
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар
3. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий.

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 2

1. Организация рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты
3. Способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 3

1. Инвентарь кондитерского цеха
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
3. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из теста.

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 1

1. Оборудование кондитерского цеха
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар
3. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий.

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 2

1. Организация рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты
3. Способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 3

1. Инвентарь кондитерского цеха
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
3. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из теста.

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 1

1. Оборудование кондитерского цеха
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар
3. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий.

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 2

1. Организация рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты
3. Способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 3

1. Инвентарь кондитерского цеха
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
3. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из теста.

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 1

1. Оборудование кондитерского цеха
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар
3. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий.

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 2

1. Организация рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты
3. Способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 3

1. Инвентарь кондитерского цеха
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
3. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из теста.

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 1

1. Оборудование кондитерского цеха
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар
3. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий.

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 2

1. Организация рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты
3. Способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 3

1. Инвентарь кондитерского цеха
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
3. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из теста.

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 1

1. Оборудование кондитерского цеха
4. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар
5. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий.

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 2

1. Организация рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты
3. Способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды

Вопросы для дифференцированного зачета ПМ.05.01.

Вариант 3

1. Инвентарь кондитерского цеха
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
3. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из теста.

Задачи

1. Рассчитать сырье для приготовления 30кг. коврижки «Медовой с начинкой» .
2. На банкет необходимо приготовить 200 шт. волованов массой 40 г. Рассчитать сырье, использовать лимонную кислоту.
3. Рассчитать сырье для 100 порций мантов с бараниной II категории.
4. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг. печенья «Золотистое» .
5. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг блюда «Бораки с говядиной»
6. Рассчитать сырье для приготовления 100 порций оладий. Масса порции 200 г.
7. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг вареников с повидлом.
8. Рассчитать сырье для приготовления 30кг. коврижки «Медовой с начинкой» .
9. На банкет необходимо приготовить 200 шт. волованов массой 40 г. Рассчитать сырье, использовать лимонную кислоту.
10. Рассчитать сырье для 100 порций мантов с бараниной II категории.
11. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг. печенья «Золотистое» .
12. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг блюда «Бораки с говядиной»
13. Рассчитать сырье для приготовления 100 порций оладий. Масса порции 200 г.
14. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг вареников с повидлом.
15. На банкет необходимо приготовить 200 шт. волованов массой 40 г. Рассчитать сырье, использовать лимонную кислоту.
16. Рассчитать сырье для 100 порций мантов с бараниной II категории.
17. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг. печенья «Золотистое» .
18. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг блюда «Бораки с говядиной»
19. Рассчитать сырье для приготовления 100 порций оладий. Масса порции 200 г.
20. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг вареников с повидлом.
21. Рассчитать сырье для приготовления 30кг. коврижки «Медовой с начинкой» .
22. На банкет необходимо приготовить 200 шт. волованов массой 40 г. Рассчитать сырье, использовать лимонную кислоту.
23. Рассчитать сырье для 100 порций мантов с бараниной II категории.

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

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
« 28 »августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28 » августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
« 28 »августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28 » августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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?

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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»?

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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 «Волованы»?

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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»?

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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?

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Экзаменационный билет № 10

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

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Экзаменационный билет № 20

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

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
« 28 »августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28 » августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
« 28 »августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28 » августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Экзаменационный билет № 24

5. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
6. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
7. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
8. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Экзаменационный билет № 25

5. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
6. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
7. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
8. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

4.1. Общие положения

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

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

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

4.2.1. Учебная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Оценка качества и безопасность продуктов. Оформление заявок на продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.1; ОК 1 - ОК 9. У.2; ПО. 3.
Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	ПК 5.2 ОК 1, ОК 2, ОК 7, У4, ПО 4; ПО 5.
Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.3, ОК 1, ОК 2, ОК 7, У1-У7, ПО 4; ПО 5.
Порционирование и творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.4, ОК 1, ОК 2, ОК 7, У1-У7, ПО 2- ПО 8.
Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.4 ОК 2, ОК 6. У1-У7, ПО 2- ПО 8.
Разработка ассортимента адаптация, расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.4; ОК 4, ОК 5, ОК 9; ОК 8; ОК 2. У1-У7, ПО 2- ПО 8.
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.4; ОК 4, ОК 5, ОК 9; ОК 8; ОК 2. У1-У7, ПО 2- ПО 8.

4.2.2. Производственная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК.1- 3, ОК 1-9, ПО-1, У- 5, 3-1
Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 1-3, ПО-2, У-3, 3-7
Организации технологического процесса подготовки полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 1-3, ПО-2, У-3, 3-7
Организации технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 1-3, ОК1-9, ПО-3, ПО-4, У-5 У-6, 3-9, 3-10
Контроль качества и безопасность подготовленного сырья	ПК 1-3, ОК1-9, ПО-5, У-1, У-5,У-6, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6.

4.3. Форма аттестационного листа

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Задание 1 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление кулебяки**

Задание 2 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление блинчиков с творогом**

Задание 3 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

Задание 4 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление крема основного сливочного**

Задание 5 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление торта « Бисквитно-кремовый»**

Задание 6 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом**

Задание 7 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление песочного пирожного с белковым кремом**

Задание 8 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

Задание 9 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

Задание 10 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление пирожное «Картошка»**

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление пирожного « Корзиночка фруктовая»**

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление белкового крема**

Задание 13 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление пирожков с повидлом**

Задание 14 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление булочки ванильной**

Задание 15 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление блинчиков**

Задание 16 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление бисквитного полуфабриката**

Задание 17 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление кувачки сахарной**

Задание 18 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление крема заварного**

Задание 19 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление сдобы обыкновенной**

Задание 20 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление сочни с творогом**

Задание 21 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление рулета фруктового**

Задание 22 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление профитролей**

Задание 23 Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление ватрушек**

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 1

Время выполнения задания – 6 часов

Оборудование:

- рабочие столы,
- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлагаи, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ
- оборудование : электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

Литература для обучающегося/студента:

Учебники:

1. Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009.

Учебные пособия

1. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания»: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2003
2. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2005 г.
 4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия»,2007
 5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».:Учеб. Для нач. проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2002
- Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009

Критерии оценки к практическим заданиям.

Основные профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Оценка
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; с точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; справильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа;</p>	

<p>реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.05.ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ФИО _____
 обучающийся на ___ курсе по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 освоил(а) программу профессионального модуля
 в объеме 596 час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.
 Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзамен	
ПП.05 Учебная практика	Дифференцированный зачет	
ПП.05 Производственная практика	Дифференцированный зачет	
ПМ.05	Экзамен (квалификационный)	
Коды проверяемых компетенций		(освоен /не освоен)
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		

Решение комиссии: вид профессиональной деятельности _____ Дата « ____ »
 _____ 20__ г.

освоен/ не освоен

Подписи членов экзаменационной комиссии _____ / _____ /
 _____ / _____