



Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»
298517, г. Алушта, ул. Ялтинская, 19



Tel//fax +7 (3652) 27-00-38; 27-42-18; E-mail: rkig@edu.ru; <http://rkig.edu.ru>

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Р. Балабанова

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

По: ПМ 0.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

По реализации программы подготовки по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

г. Алушта, 2022г.

Паспорт фонда оценочных средств по ПМ 0.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09. Повар, кондитер на базе основного общего образования.

г. Алушта ГБПОУ РК «РКИГ»

Разработчики:

Преподаватель высшей категории С.И. Крамар

«___» _____ 20__ г.

Паспорт фонда оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой по ПМ 0.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Паспорт фонда оценочных средств утвержден решением цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин

Протокол №___ от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ Дубова Т.Ю.

Согласовано:

Эксперт от работодателя:

(место работы)

(занимаемая должность, Ф.И.О.)

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ	10
3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	10
3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	10
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	10
4.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	10
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	10
5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	10

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь:

Практический опыт

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
- ведения расчетов с потребителями.

Умения

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

Знания

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, вариантов оформления, правил и способов презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения ПМ 0.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента обучающиеся должны обладать, предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер следующими общими и профессиональными компетенциями:

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

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

В результате аттестации по ПМ осуществляется комплексная проверка следующих знаний, умений, компетенций:

№ п/п	Наименование МДК, раздела, темы	Виды контроля (текущий, рубежный, промежуточный, итоговый)	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З, ПК
1.	<p>Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	Текущий контроль	Тестирование №1 Контрольная работа № 1 Практическая работа №1-5	ОК. 1-10 ПК 5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5
2	Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Текущий контроль	Тестирование №1 Контрольная работа № 1 Практическая работа №1-5	ОК. 1-10 ПК 5.1
3	Тема 1.3 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Текущий контроль Рубежный контроль	Тестирование №1 Контрольная работа № 1 Практическая работа №1-5	ОК. 1-10 ПК 5.1

4	Раздел 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Текущий контроль	Тестирование №2	ОК. 1-10 ПК 5.1 ПК.5.2
5	Тема 1.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Текущий контроль	Тестирование №2 Практическая работа № 6	ОК. 1-10 ПК 5.1 ПК.5.2
6	Тема 1.3 Приготовление глазури	Текущий контроль	Практическая работа № 7	ОК. 1-10 ПК 5.1 ПК.5.2
7	Тема 1.4 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Текущий контроль	Практическая работа № 8	ОК. 1-10 ПК 5.1 ПК.5.2
8	Тема 1.5 Приготовление сахарной мастики. работа с шоколадом.	Текущий контроль	Контрольная работа № 2	ОК. 1-10 ПК 5.1 ПК.5.2
9	Тема 1.6 Приготовление посыпок и крошки	Текущий контроль		ОК. 1-10 ПК 5.1 ПК.5.2
10	Тема 1.7 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Текущий контроль Рубежный контроль	Тестирование № 3.3	ОК. 1-10 ПК 5.1 ПК.5.2

	<p>Раздел 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Тема 2.1 Классификация, ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p>	Текущий контроль	Тестирование № 3	<p>ОК. 1-10 ПК 5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.5</p>
	Тема 2.2 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Текущий контроль	<p>Практическая работа № 9 Тестирование № 4</p>	<p>ОК. 1-10 ПК 5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.5</p>
	Тема 2.3 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Текущий контроль	<p>Лабораторная работа № 2 Практическая работа № 10</p>	<p>ОК. 1-10 ПК 5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.5</p>
	Тема 2.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<p>Текущий контроль Рубежный контроль</p>	<p>Лабораторная работа № 3 Лабораторная работа № 4</p>	<p>ОК. 1-10 ПК 5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.5</p>
	<p>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 3.1 Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</p>	Текущий контроль	<p>Тестирование №5 Лабораторная работа № 5-9</p>	<p>ОК. 1-10 ПК 5.1 ПК.5.2 ПК.5.4 ПК.5.5</p>
	Тема 3.2 Приготовление и оформление, подготовка к реализации мучных	<p>Текущий контроль Промежуточный контроль</p>	<p>Тестирование №6 Практическая работа № 11</p>	<p>ОК. 1-10 ПК 5.1 ПК.5.2</p>

	кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента		Ситуационные задачи	ПК.5.4 ПК.5.5
	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента Тема 4.1 Изготовление и оформление пирожных	Текущий контроль	Тестирование №7	ОК. 1-10 ПК 5.1 ПК.5.2 ПК.5.4 ПК.5.5
	Тема 4.2 Изготовление и оформление тортов	Текущий контроль Итоговый контроль	Лабораторная работа № 10-13 Практическая работа № 12	ОК. 1-10 ПК 5.1 ПК.5.2 ПК.5.4 ПК.5.5

3.1. Типовые задания для оценки освоения ПМ.05

Виды заданий:

1. Практические занятия.
2. Лабораторные работы
3. Доклад сообщение, вопросы для устного (письменного опроса по теме разделу).
4. Дифференцированный зачёт.
5. Экзамен (квалификационный)

3.2. Критерии оценивания, предназначенных для осуществления текущего контроля

Критерии оценки: определяются дифференцированно для каждого задания.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения ОП.11. Рисование и лепка по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

4.1. Типовые задания для итогового контроля успеваемости

Список типовых вопросов к промежуточной аттестации.

4.2. Критерии оценивания, предназначенные для промежуточного контроля освоения обучающимися профессионального модуля

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Список литературы

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

10. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
12. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
13. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

Дополнительные источники:

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

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
4. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Р. Балабанова
«_____» _____ 2022г.

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

По: МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

Учебный год: 2022-2023

Оцениваемые компетенции: ПК.5.1.; ПК.5.2.; ПК.5.3.; ПК.5.4.; ПК.5.5.; ОК.01.; ОК.02.;
ОК.03.; ОК.04.; ОК.05.; ОК.06.; ОК.07.; ОК.08.; ОК.09.; ОК.10.

ОТДЕЛЕНИЕ: Повар, кондитер

КУРС: четвертый

Группа: ПК.4.21.; ПК.4.22.

Работал: преподаватель

Крамар Светлана Ивановна

Рассмотрено и одобрено
на заседании ЦМК:
«Общепрофессиональных и
профессиональных дисциплин
протокол №__ от «__» ____ 20__ г.
Председатель ЦМК
_____ Дубова Т.Ю.



г. Алушта, 2022

1.1. Комплект материалов для оценки результатов изучения МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Задания для проведения текущего контроля при изучении МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1.

Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.2.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3.

Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1

Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Цель работы: приобретение практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Условия выполнения задания - учебный кабинет, «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ *по МДК 05.01*. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2

Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.

Цель работы: приобретение практических умений по организации рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха

Условия выполнения задания - учебный кабинет, «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ *по МДК 05.01*. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №3

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ *по МДК 05.01*. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4

Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач на взаимосвязь сырья.

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 4 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ *по МДК 05.01*. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5

Работа с нормативной документацией: оформление заявок на склад

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по оформлению нормативной документации

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ *по МДК 05.01*. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Критерии оценивания практических занятий

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы. Студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Р. Балабанова
«_____» _____ 2022г.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для оценки результатов изучения МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления
и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

Учебный год: 2022-2023

Оцениваемые компетенции: ПК.5.1.; ПК.5.2.; ПК.5.3.; ПК.5.4.; ПК.5.5.; ОК.01.; ОК.02.;
ОК.03.; ОК.04.; ОК.05.; ОК.06.; ОК.07.; ОК.08.; ОК.09.; ОК.10.

ОТДЕЛЕНИЕ: Повар, кондитер

КУРС: четвертый

Группа: ПК.4.21.; ПК.4.22.

Работал: преподаватель

Крамар Светлана Ивановна

Рассмотрено и одобрено
на заседании ЦМК:

«Общепрофессиональных и
профессиональных дисциплин
протокол №__ от «_»__ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ Дубова Т.Ю.



г. Алушта, 2022

Типовые задания для проведения дифференцированного зачёта по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тестовые задания №1

Дополните предложения

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по _____, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)
2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.
3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в _____
4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, _____, _____, _____, _____.
5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке- _____
6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и _____ для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций _____, технологические емкости, ножи для резки масла.
7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться _____
8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже _____
9. Крем производится только в требуемом количестве для производства _____. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене _____
10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются _____ и укладываются в металлические контейнеры с _____
11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется _____ и _____.
12. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше _____
13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается _____
14. _____ применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.
15. _____ бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жель, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.
16. _____ (металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.
17. _____ изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.
18. _____ предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления корнетика используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

Эталон ответов

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим картам, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)
2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует требованиям, установленным в соответствующих нормативных документах.
3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в Роспотребнадзоре
4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, стеллажами, полками, поддонами, холодильным оборудованием
5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке- тестомесильная машина
6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и холодильники для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций: настольные и напольные весы, технологические емкости, ножи для резки масла.
7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в чистую посуду
8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже 2-х раз в смену
9. Крем производится только в требуемом количестве для производства изделий. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене запрещается
10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются пергаментной бумагой и укладываются в металлические контейнеры с крышкой
11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется тестоделительная и тестоокруглительная машина
12. Сиропа готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше +6°C
13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается расстойными шкафами
14. Противни кондитерские применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.
15. Формы кондитерские бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жель, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.
16. Скрепки (металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.
17. Мешки кондитерские изготавливают из плотной мягкой ткани, эластича, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.
18. Корнетик предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

Критерии оценивания

В процентном соотношении оценки (по пятибалльной системе) рекомендуется выставлять в следующих диапазонах:

- “2”- менее 50%
- “3”- 50%-65%
- “4”- 65%-85%
- “5”- 85%-100%

Контрольная работа №1

Вариант 1	Вариант 2
<ol style="list-style-type: none">1. Дайте определение термину: мука, клейковина муки, газообразующая способность муки2. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала.3. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц.4. Дайте характеристику следующим молочным продуктам: сливки, творог5. Перечислите химические разрыхлители.6. Какие эссенции применяются в кондитерском производстве?7. Что такое маргарин и как его подготовить к использованию?8. Укажите соотношения при замене дрожжей прессованных на сухие	<ol style="list-style-type: none">1. Чем можно заменить синтетические красители при их отсутствии на производстве?2. Дайте определение следующим терминам: меланж, яичный порошок3. Сливки, какой жирности, наиболее пригодны для взбивания? Как сохранить творог длительное время свежим?4. Перечислите виды жиров, используемых в кондитерском производстве.5. Как подготовить фундук и миндаль к использованию?6. Какое значение имеют пряности в мучных кондитерских изделиях?7. Перечислите виды красителей.8. Какие фрукты и ягоды используют для оформления кондитерских изделий?
Вариант 3	Вариант 4
<ol style="list-style-type: none">1. Назовите недостатки муки повышенной влажности. Как влияет мука с повышенной влажностью на качество изделий?2. Охарактеризуйте показатели крахмала: цвет крахмала, влажность, растворимость в воде.3. Составьте технологическую схему обработки яиц4. Какую роль играет жир в производстве мучных кондитерских изделий? В чем отличие маргарина от кулинарного жира?5. Что такое цукаты? Какие фрукты и ягоды используют для их приготовления?6. Почему для ароматизации кондитерских изделий ванилин используют в виде раствора или сахарной пудры?7. Как классифицируют красители?	<ol style="list-style-type: none">1. Укажите процентное содержание клейковины муки и использование муки с разной клейковиной.2. В чем отличие сухих дрожжей от инстантных?3. Перечислите продукты переработки яиц.4. Что такое повидло? Как его приготовить?5. Какие виды молока и молочных продуктов используют в кондитерском производстве?6. Дайте определение термину «разрыхлитель теста».7. С какой целью и как добавляют поваренную соль в хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?8. Перечислите, какие виды орехов используют при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Критерии оценивания контрольных работ.

Оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу без ошибок и недочетов, допустил не более одного недочета.

Оценка «хорошо», если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, допускает искажение фактов.

Оценка «неудовлетворительно», если студент допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или если правильно выполнил менее половины работы.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Р. Балабанова
«_____» _____ 2022г.

ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ

По: МДК 05.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

Учебный год: 2022-2023

Оцениваемые компетенции: ПК.5.1.; ПК.5.2.; ПК.5.3.; ПК.5.4.; ПК.5.5.; ОК.01.; ОК.02.; ОК.03.; ОК.04.; ОК.05.; ОК.06.; ОК.07.; ОК.08.; ОК.09.; ОК.10.

ОТДЕЛЕНИЕ: Повар, кондитер

КУРС: четвертый

Группа: ПК.4.21.; ПК.4.22.

Работал: преподаватель

Крамар Светлана Ивановна

Рассмотрено и одобрено
на заседании ЦМК:
«Общепрофессиональных и
профессиональных дисциплин
протокол №__ от «__» ____ 20__ г.
Председатель ЦМК
_____ Дубова Т.Ю.

г. Алушта, 2022



Типовые задания для проведения текущего контроля при изучении МДК 05.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Бланк задания смотреть в «Методические рекомендации к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

Приготовление отделочных полуфабрикатов (в.т.ч. из шоколада, мастики, изомальта).

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов, в том числе из шоколада, мастики, изомальта.

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 6 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста.

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста.

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из пряничного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 6 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 6 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 8

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из бисквитного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 9

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного и воздушного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из заварного и воздушного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 6 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 10

Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению пирожных разнообразного ассортимента

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 11

Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению пирожных разнообразного ассортимента

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 12

Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению тортов разнообразного ассортимента

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 13

Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов из полуфабрикатов промышленного производства

Цель работы: приобретение практических навыков по приготовлению и оформлению тортов из полуфабрикатов промышленного производства

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 8 часов.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Р. Балабанова
«_____» _____ 2022г.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для оценки результатов изучения МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

Учебный год: 2022-2023

Оцениваемые компетенции: ПК.5.1.; ПК.5.2.; ПК.5.3.; ПК.5.4.; ПК.5.5.; ОК.01.; ОК.02.;
ОК.03.; ОК.04.; ОК.05.; ОК.06.; ОК.07.; ОК.08.; ОК.09.; ОК.10.

ОТДЕЛЕНИЕ: Повар, кондитер

КУРС: четвертый

Группа: ПК.4.21.; ПК.4.22.

Работал: преподаватель

Крамар Светлана Ивановна

Рассмотрено и одобрено
на заседании ЦМК:
«Общепрофессиональных и
профессиональных дисциплин
протокол №__ от «__» ____ 20__ г.
Председатель ЦМК
_____ Дубова Т.Ю.



г. Алушта, 2022

Контрольно-оценочные средства по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тестовые задания №2

Выберите один или несколько вариантов ответов

1. Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?
а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.
2. В состав какой мастики входит крахмал?
а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.
3. Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?
а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.
4. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
5. Сироп для заварного марципана уваривают до:
а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.
6. Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
7. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования?
а) 42...44°C; б) 55°C; в) 43...46°C; г) 46...48°C
8. При какой температуре используют темперированный темный шоколад?
а) 29...31°C; б) 25°C; в) 30...32°C; г) 29...31°C
9. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
а) 157.....163°C; б) 150.....153°C; в) 153.....157°C.
10. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
а) 157.....163°C; б) 150°C; в) 153...157°C.
11. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:
а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу; в) пластичную карамельную массу.
12. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
13. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:
а) грильяж; б) пралине; в) нонпарель; г) бушиме
14. Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:
а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм
15. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?
а) 112°C; б) 110°C; в) 115°C
16. Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов
а) Пражский; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) Дипломат
17. Для приготовления шоколадной глазури кувертюр, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции
а) 1:7; б) 2:4; в) 1:4; г) 1:5
18. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения
а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

Эталон ответов

1б	4в	7г	10б	13в	16в
2 а	5а	8в	11в	14а	17в
3 б	6абг	9а	12бвгд	15б	18д

Контрольная работа №2

1 вариант.

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для глазирования поверхности.
2. Объясните, что способствует ухудшению цвета и качества марципана.
3. Опишите процесс приготовления нонпарели.
4. Перечислите стадии крепости сахарного сиропа.
5. Чем и в каком соотношении можно заменить патоку при приготовлении помады?
6. Объясните, почему крем сливочный используется чаще других.
7. Перечислите стадии приготовления крема заварного.
8. Дайте определение термину «темперирование»

2 вариант.

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для украшения изделий.
2. Назовите, какой ингредиент придает пластичность марципану, и объясните почему.
3. Опишите процесс приготовления трюфельной посыпки.
4. Дайте определение следующим терминам: инверсия, инвертный сироп.
5. Как подготовить помаду для глазирования?
6. Чем отличается крем «Глясе» от крема «Шарлотт»?
7. Почему заварной крем при уваривании становится густым?
8. Объясните, чем отличается процесс изготовления украшений из карамели на основе сахарного сиропа и на основе изомальта.

3 вариант.

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури заварной.
2. Перечислите основные недостатки сырцового марципана.
3. Опишите процесс приготовления грильяжа.
4. Дайте определение следующим терминам: жженка, тиражный сироп.
5. При взбивании помада долго не образуется, ваши действия.
6. Чем отличается крем белковый на агаре от крема «Зефир»?
7. Перечислите основные требования при приготовлении белковых кремов.
8. Перечислите способы темперирования шоколада. Опишите один из них (на выбор).

Типовые задания для рубежного контроля по разделу: Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Вариант 1

1. Выпишите номера сырья, используемого в приготовлении кремов, записанных под нечетными номерами:

Крем		Сырье		Ответ
№	Наименование	№	Наименование	
1.	Сливочный основной	1.	Сахар-песок	
2.	Сливочный «Новый»	2.	Пудра рафинадная	
3.	«Новый»	3.	Масло сливочное	
4.	«Шарлотт»	4.	Молоко сгущенное	
5.	«Гляссе»	5.	Молоко	
6.	Сливочный шоколадный	6.	Ядра орехов жареные	
7.	Сливочный «Новый» фруктовый	7.	Агар	
8.	«Гляссе» ореховый	8.	Яйца	
9.	«Шарлотт» на агаре шоколадный	9.	Какао-порошок	
10.	«Новый» шоколадный	10.	Джем	
11.	Белковый заварной	11.	Коньяк (вино)	
12.	Заварной	12.	Пудра ванильная	
		13.	Мука	
		14.	Крахмал	

2. Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:

Наименование крема

Составная часть

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Сливочный «Новый» | а. молоко сгущенное, соединенное с сахарной пудрой |
| 2. «Новый» | б. яично-сахарная масса |
| 3. Сливочный основной | в. молочный сироп |
| 4. «Гляссе» | г. молочный сироп, соединенный со сгущенным молоком |

Ответ _____

3. Ложь или истина

- Крем «Сливочный» (основной) приготавливается с добавлением сгущенного молока, соединенного с сахарной пудрой.
- Агар – желирующее вещество, полученное из костей животных.
- Кашу «Шарлотку» готовят путем уваривания яично-сахарной массы.
- Крем сливочный «Новый» отличается от сливочного основного тем, что используют сахар вместо сахарной пудры, готовят сахарный сироп и соединяют его со сгущенным молоком.
- Сироп, уваренный до температуры 114 °С, имеет пробу на толстую нить.
- Крем «Гляссе» готовят на основе сливочного масла с добавлением сгущенного молока и яиц.
- Сироп для крема «Новый» уваривают до температуры 105 °С.
- Сироп с содержанием сахара 70% имеет пробу на тонкую нить.
- Соотношение сахара и воды в сиропе для промочки – 1 : 2.
- Аммоний – желирующее вещество, полученное из морских водорослей.
- Составной частью для крема «Новый» является молочный сироп.
- Сироп для глазирования используют, когда его температура равна 20 °С.
- Тартразин – краситель красного цвета.
- Соотношение сахара и воды в сиропе для помады – 1 : 3.
- Сироп, уваренный до температуры 108 °С, имеет пробу на среднюю нить.

Вариант 2

1. Выпишите номера сырья, используемого в приготовлении кремов, записанных под четными номерами:

Крем		Сырье		Ответ
№	Наименование	№	Наименование	
1.	Сливочной основной	1.	Сахар-песок	
2.	Сливочный «Новый»	2.	Пудра рафинадная	
3.	«Новый»	3.	Масло сливочное	
4.	«Шарлотт»	4.	Молоко сгущенное	
5.	«Гляссе»	5.	Молоко	
6.	Сливочный шоколадный	6.	Ядра орехов жареные	
7.	Сливочный «Новый» фруктовый	7.	Агар	
8.	«Гляссе» ореховый	8.	Яйца	
9.	«Шарлотт» на агаре шоколадный	9.	Какао-порошок	
10.	«Новый» шоколадный	10.	Джем	
11.	Заварной ванильный	11.	Коньяк (вино)	
12.	Белковый сырцовый	12.	Пудра ванильная	
		13.	Мука пшеничная	
		14.	Крахмал	

2. Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:

Наименование крема

Составная часть

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. «Шарлотт» | а. молоко сгущенное, соединенное с сахарной пудрой |
| 2. «Новый» | б. яично-сахарная масса |
| 3. Сливочный основной | в. молочный сироп |
| 4. «Гляссе» | г. яично-молочный сироп |

Ответ _____

3. Ложь или истина

- В креме сливочном «Новом» вместо сахарной пудры используют сахар-песок, на основе которого готовят сироп.
- Шарлотку готовят путем уваривания яично-сахарной массы.
- Крем «Гляссе» готовят с добавлением сгущенного молока и яиц.
- Составной частью крема «Нового» является молочный сироп.
- Сироп, уваренный до температуры 114 °С, имеет пробу на толстую нить.
- Сироп для крема «Нового» уваривают до температуры 105 °С.
- Сироп с содержанием сахара 75 % готовят для крема сливочного «Нового».
- Соотношение сахара и воды в сиропе для помады 1 : 3.
- Сгущенное молоко, соединенное с сахаром-песком, является составной частью крема сливочного основного.
- Соотношение сахара и воды в сиропе для промочки 1 : 1.
- Сироп, уваренный до пробы на среднюю нить, имеет температуру 108 °С.
- Температурный интервал сиропов, уваренных до пробы на шарик, - 114...127 °С.
- В сиропах, уваренных до пробы на нить, содержится 70...80 % сахара.
- Сироп для промочки имеет температуру уваривания 102...104 °С.
- Смесь сахара с водой в любых соотношениях называется сиропом.

Тестовые задания № 3

1. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков печеных.

- _____ Смазывают яйцом.
- _____ На середину кладут фарш.
- _____ Готовое тесто нарезают на жгуты.
- _____ Выпекают при температуре 230 ... 240 °С в течение 7 ... 8 мин.
- _____ Формуют шарик массой 58 г.
- _____ Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки.
- _____ Расстаивают в течение 5 мин.
- _____ Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень.
- _____ Раскатывают лепешки.
- _____ Оставляют для расстаивания на 20 ... 30 мин.

2. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению ромовой бабы

- Выпекают при температуре 190⁰ С 20 минут
- Глазируют помадой
- Заполняют на 2\3 формы и дают тесту подойти
- Осуществляют реализацию
- Добавляют сливочное масло и изюм, вымешивают
- Оставляют изделия на 6-8 часов для укрепления структуры
- Прокалывают доньшки
- Промачивают сиропом
- Смазывают формы маслом
- Готовят дрожжевое опарное тесто

3. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению кулебяки

- Готовим фарш
- Прокалываем кулебяку
- Тесто развешиваем на порции
- Защищаем края
- Расстаиваем 8..10 минут
- Подкатываем в виде жгута
- Готовим украшения из теста
- Смазываем яйцом
- Расстаиваем кулебяку 25..30 мин.
- Смазываем кондитерский лист жиром
- Раскатываем в пласт толщиной 1 см
- Готовим дрожжевое опарное тесто
- Выкладываем на пласт фарш посередине по всей длине
- Перекладываем кулебяку на кондитерский лист
- Украшаем кулебяку вырезанными украшениями из теста
- Выпекаем при температуре 220...240⁰С

Тестовые задания № 4

Выберите один или несколько правильных ответов

- Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет
А) 27...29⁰С; Б) 29...30⁰С; В) 30...35⁰С
- Как определить готовность опары?
А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха
- Какова роль дрожжей в тестообразовании?
А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки
В) улучшают вкус изделия
- Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
- Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
- При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
- При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы
- При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
- Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет
А) 27...29⁰С; Б) 29...31⁰С; В) 30...35⁰С
- Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:
А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
- Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:
А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
- Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:
А) 45...50⁰С; Б) 55...60⁰С; В) 60...70⁰С
- Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре
А) 55...60⁰С; Б) 75...80⁰С; В) 90...100⁰С
- С какой целью муку перед замесом просеивают?
А) для удаления посторонних примесей; Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки
- Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?
А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша
- Промес теста с отсдобкой длится
А) 2-3 мин; Б) 4-5 мин; В) 1-2 мин.
- Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры
А) 55...60⁰С; Б) 75...80⁰С; В) 40...50⁰С
- Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют
А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.
- Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы
А) тесто перебродило; Б) недостаточная расстойка;
В) не соблюдался температурный режим выпечки.
- Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:
А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
В) температуру не меняют.

Эталон ответов

1в	3а	5б	7в	9а	11б	13в	15б	17а	19б
2в	4а	6а	8б	10б	12в	14аб	16б	18а	20а

Тестовые задания № 5

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:

- a) Пряностей
- б) Дрожжей
- в) Муки
- г) Яичных белков

2. В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают:

- a) Заварные
- б) Сырцовые
- в) Молочные
- г) Пресные

3. К пряничным изделиям относятся:

- a) Пряники
- б) Галеты
- с) Коврижки
- д) Овсяное печенье

4. Какая из стадий не относится к производству пряников:

- a) Охлаждение
- б) Глазирование
- с) Прокатка
- д) Подготовка сырья к производству

5. Способом разрыхления пряничного теста является:

- a) Химический
- б) Биологический
- с) Механический

6. Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют

- a) лимонную кислоту
- б) пищевую соду
- с) уксусную кислоту

7. Способом разрыхления сдобного пресного теста является:

- a) Химический
- б) Биологический
- с) Механический

8. Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?

- a) Да
- б) Нет
- с) Не всегда

9. Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?

- a) Приготовление сиропа
- б) Приготовление заварки
- с) Замес теста

10. Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре

- a) 250...260°C
- б) 220...240°C
- с) 180...200°C

11. Песочное тесто замешивают при температуре

- a) 10...12°C
- б) 18...20°C
- с) 22...24°C

12. Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более

- a) 12мм
- б) 10мм
- с) 8мм

13. Для приготовления пирожных –корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины

- a) 9..11мм
- б) 5..7мм
- с) 12..13мм

14. Песочное тесто выпекают при температуре

- a) 210...230°C
- b) 260...270°C
- c) 220...240°C

Эталон ответов

1а	5а	9 охлаждение	13б	17	21
2абв	6а	10б	14б	18	22
3ав	7а	11б	15	19	23
4в	8б	12в	16	20	24

Тестовые задания № 6

1. В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?
 - а) 10-15мин; б) 5-10 мин; в) 4-6 мин.
2. Укажите причину того, что изделия из заварного теста получаются с плохим подъёмом.
 - а) жидкое тесто; б) кондитерские листы не смазаны жиром; в) густое тесто.
3. При какой температуре начинают выпекать заварной полуфабрикат?
 - а) 220°C; б) 180°C; в) 200°C.
4. Для чего в слоеное пресное тесто добавляют кислоту?
 - а) повышается клейковина муки; б) улучшается качество клейковины; в) улучшается качество муки.
5. При какой температуре готовят слоеное пресное тесто?
 - а) 16°C; б) 18°C; в) 20°C.
6. Сколько времени нужно замешивать слоёное пресное тесто?
 - а) 20 мин; б) 40 мин; в) 10 мин.
7. Для чего добавляют в масло муку при подготовке масла для слоеного пресного теста?
 - а) для связи влаги; б) для облегчения формования; в) для увеличения массы масла.
8. До какой температуры охлаждают подготовленное масло при изготовлении слоеного пресного теста?
 - а) 16-18°C; б) 12-14°C; в) 14-16°C.
9. Сколько раз прокатывают слоеное пресное тесто?
 - а) 3; б) 5; в) 4; г) 8
10. Почему после выпекания слоеный полуфабрикат жесткий и масло вытекает?
 - а) не соблюдено количество раскаток; б) не охладили масло; в) не охладили тесто.
11. Почему нельзя мять края слоеного пресного теста при формование изделий?
 - а) ухудшается подъём; б) ухудшается слоеобразование; в) ухудшается качество выпеченных изделий.
12. Толщина раскатки сдобного пресного теста для приготовления сочников должна составлять:
 - а) 1см; б) 0,5-0,8см; в) 1,2 см; г) 0,8-1,0см.
13. До какой температуры охлаждают белки для воздушного теста?
 - а) 8°C; б) 2°C; в) 6°C
14. Какой полуфабрикат используют для приготовления печенья меренги?
 - а) воздушно - ореховый; б) воздушно-ореховый с мукой; в) заварной; г) воздушный
15. Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания?
 - а) низкая температура выпекания; б) недостаточное время выпекания; в) плохо взбиты белки.
16. С каким разрыхлителем готовят сдобное пресное тесто, не содержащее кислот?
 - а) пищевая сода; б) углекислый аммоний; в) натрий двууглекислый
17. Для чего оставляют готовые заготовки для тортов из воздушно-орехового полуфабриката на 12-24 часа после выпечки?
 - а) для остывания; б) для укрепления структуры; в) для улучшения вкуса.
18. Почему ядра миндаля пропускают через мясорубку 2-3 раза?
 - а) будет выделяться жир; б) будут крупные кусочки; в) изделия получатся без глянца
19. Сколько времени храниться готовое миндальное тесто?

- а) 1 сутки; б) более 3 дней; в) более 1 суток
20. При какой температуре выпекается миндальное тесто для тортов?
а) 150-160°C; б) 140-150°C; в) 160-180°C.
21. Для чего слоеное пресное тесто помещают в холодильник между раскатками?
а) для восстановления структуры теста; б) для охлаждения масла; в) для более легкой раскатки.
22. Почему нельзя готовить слоеное пресное тесто с меньшим количеством слоев?
а) плохой подъём; б) масло вытекает; в) тесто крошится.
23. Почему изделия из воздушного теста при отсадке на кондитерский лист расплываются?
а) на посуде был жир; б) яйца с большим сроком хранения; в) мало сахара.
24. Почему выпеченные миндальные изделия получаются сухими и жесткими?
а) долго месили тесто; б) мало миндаля; в) низкая температура выпекания.
25. Для бисквитных рулетов тесто наливают на кондитерский лист толщиной не более:
а) 6мм; б) 12мм; в) 10мм; г) 15мм
26. Бисквитное тесто для рулетов выпекают при температуре:
а) 220-240°C; б) 200-220°C; в) 190-200°C
27. Бисквит «Буше» выпекают при температуре:
а) 220-230°C; б) 200-210°C; в) 190-200°C
28. Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной:
а) 5-6мм; б) 6-7мм; в) 7-8мм; г) 9-10мм

Эталон ответов

1б	2ав	3а	4б	5в	6а	7а	8б	9в	10а
11б	12б	13б	14г	15б	16б	17б	18ав	19в	20а
21аб	22б	23а	24в	25а	26б	27в	28б	29	

Решение ситуационных задач.

- Задача. При бракераже крема «Шарлотт» обнаружены частицы свернувшегося яйца. Где нарушен технологический процесс? Можно ли исправить данный дефект?
- Задача. Белковый крем при отсадке из кондитерского мешка не держит форму, отсутствует рельефный рисунок. В чем причина? Ваши действия?
- Задача. Почему при выпекании изделий из дрожжевого теста, они получились с бледно-окрашенной коркой, имеют непропечённый, заминающийся, влажный на ощупь мякиш? Объясните причину.
- Задача. При приготовлении дрожжевого теста получилось тесто с пониженным объемом. Объясните причину и укажите пути исправления этого дефекта
- Задача. Выпеченные вафельные листы непористые. В чем причина? Ваши действия
- Задача. Готовые изделия из пресного сдобного теста рассыпаются. В чем причина? Ваши действия
- Задача. При приготовлении помады основной была нарушена технология приготовления: помада получилась с выступающими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара или засахаренная? Объясните, почему это произошло и как это исправить?
- Задача. Готовое сдобное пресное тесто непластичное, затянутое. В чем причина? Ваши действия.
- Задача. При приготовлении дрожжевого теста была нарушена технология: процесс брожения проходит недостаточно интенсивно. Объясните причины и назовите способы устранения?
- Задача. Готовые пряники жесткие, резинистые. В чем причина? Ваши действия.
- Задача. При раскатке слоеного теста произошли разрывы. Укажите причины дефекта. Какая должна быть температура жира и теста.
- Задача. Почему песочный и бисквитный полуфабрикаты перед глазированием помадой смазывают фруктовой начинкой? Как подготавливают фруктовую начинку?

13. Задача. Выпеченные изделия из дрожжевого теста имеют поверхность с трещинами; изделия расплывчатые и без рисунка, с закалом; мякиш с неравномерной пористостью. Укажите причины дефектов и пути их устранения.
14. Задача. Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема. Укажите причину дефекта и способы его исправления

Тестовые задания № 7

Установите соответствие названию пирожного и его описанию.

1. «Снежок»	б) Поверхность торта украшают рисунком «под мрамор», сырцовой глазурью в виде ландыша и делают бордюры.
2. «Ленинградский»	в) Этот торт имеет квадратную форму, для его приготовления используют крем сливочный кофейный
3. «Бисквитно-кремовый»	г) Три воздушные заготовки соединяют кремом «Шарлотт», смешанным с частью цукатов. Поверхность украшают кремом «Шарлотт» белым и шоколадным, цукатами.
4. «Абрикотин»	д) Песочные пласты склеивают шоколадным кремом, грунтуют фруктовой начинкой, весь торт глазируют шоколадной помадой, на поверхности делают надпись соответствующую названию
5. «Листопад»	е) Торт можно приготовить в виде рулета. На поверхность отсаживают полоски из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами
6. «Прага»	а) Для торта готовят бисквит со сметаной. Торт подвергают тепловой обработке при $t = 220^{\circ}\text{C}$
7. «Журавушка»	ж) Для торта используют соответствующий названию бисквит и крем. Торт можно разделить на 28 частей
8. «Пешт»	з) Торт готовят из воздушного полуфабриката. На поверхность торта наносят тонкий рисунок в виде переплетенных линий из крема сливочного «Новый» белого и шоколадного.
9. «Сказка»	и) Бисквитные пласты склеивают кремом «Шарлотт», боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой, а поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и шоколадного, фруктами или цукатами
10. «Ландыш»	к) Когда помада застынет, на поверхности торта, при помощи трафарета какао-порошком наносят рисунок в виде журавля.
11. «Птичье молоко»	л) Торт состоит из слоеных пластов, склеенных между собой кремом «Шарлотт»
12. «Слоеный с кремом»	м) Бисквит выпекают в круглых формах разного диаметра. Поверхность украшают цветным кремом, а также заготовками из воздушного полуфабриката разной формы.

1. Пирожное «Киш-пешт»	А) Склеенные бисквитные пласты горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.
2. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой	Б) Выпеченное бисквитное тесто охлаждают, снимают с листа и слегка смачивают сиропом от консервированных груш с добавлением коньяка. Ровным слоем наносят крем, на него кладут консервированные груши, нарезанные дольками.
3. Пирожное «Элишка»	В) Воздушный полуфабрикат выпекают в виде круглых заготовок. Склеивают песочную и воздушную заготовки кремом. Сверху глазируют шоколадной глазурью, украшают кремом и орехами.
4. Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное	Г) Во время выпечки у пирожного получается глянцевая поверхность с мелкими трещинами. Если выпекать пирожные при более высокой температуре, то образуется толстая корочка с крупными трещинами, а мякиш получается липким.
5. Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом	Д) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».
6. Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой	Е) Сверху песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4-5 мм. Полученную заготовку выпекают при температуре 160°C около 20 мин. В горячем виде разрезают ее на пирожные размером 40*90 мм, сверху их смазывают подогретой до 70°C патокой.
7. Пирожное «Песочное», глазированное помадой	Ж) Пирожные украшают свежими или консервированными фруктами, цукатами и заливают незастывшим желе при температуре 60°C, вначале немного, чтобы не испортить рисунок, а затем выливают все желе.
8. Пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый»	З) Поверхность бисквитного пласта смазывают кремом чешским шоколадным и заворачивают в рулет, покрывают поверхность шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий.
9. Пирожное «Песочно-воздушное» с кремом и орехами	И) Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают на слегка смазанные листы в виде круглых заготовок. Выпекают, охлаждают, наполняют кремом из сливок
10. Пирожное «Варшавское»	К) После выпечки заготовки немного охлаждают и склеивают попарно доньшками клубничным конфитюром, а половину верхней заготовки по диагонали глазируют шоколадом.
11. Пирожное «Штафетка»	Л) Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.
12. Пирожное «Слойка» отделанное кремом	М) Для этого песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм, прокатывают рифленой скалкой для нанесения на поверхность теста рисунка. Затем круглой выемкой с гофрированными краями диаметром
13. Пирожное «Диош»	Н) Подготовленную бисквитную крошку соединяют с масляным кремом, добавляют для ароматизации коньяк и ромовую эссенцию. Все это хорошо перемешивают и выкладывают в готовую песочную корзиночку
14. Пирожное «Картошка» обсыпная	О) Три песочные лепешки прослаивают фруктовой начинкой и отделяют белковым кремом из кондитерского мешка с зубчатой выемкой. Верх украшают мармеладом.
15. Пирожное «Миндальное»	П) После охлаждения доньшки заготовок промачивают сиропом и склеивают между собой конфитюром, поверхность одной заготовки глазируют помадой с какао, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскрученной спирали.
16. Пирожное «Орешек»	Р) Заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок. Сверху глазируют помадой и посыпают поджаренными рублеными орехами
17. Пирожные «Трубочки» и «Муфточки» с кремом	С) Охлаждают, выбивают из форм песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку, сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе.

Эталон ответов.

1 о	4 ж	7 л	10 е	13 к	16 р	
2 ф	5 а	8 б	11 з	14 у	17 т	
3 и	6 с	9 в	12 д	15 г		

Тестовые задания № 8

К предложенным цифрам подберите соответствующую букву, отражающую особенность представленных тортов

13.«Кофейный»	н) Для приготовления этого торта используют крем с добавлением ликера, что и дало ему такое название
14.«Паутинка»	о) Бисквит с какао выпекают в круглой форме. Пласты прослаивают вишневой начинкой и кремом из сливок. Поверхность торта делят на 10 частей. Каждую украшают вертушкой из крема, вишней и посыпают тертым шоколадом
15.«Ярославна»	п) Бисквитные пласты склеивают повидлом. Поверхность украшают цветным желе
16.«Свадебный»	р) Бисквитные пласты промачивают сиропом с медом. На поверхности белым кремом делают бордюр, надпись, украшения в виде колосков, половину торта посыпают шоколадной стружкой.
17. «Черный лес»	с) Песочные пласты склеивают вареньем, смазывают весь торт белковым кремом и ставят в кондитерский шкаф на 2-3 минуты при $t = 220^{\circ}\text{C}$
18.«Российский»	т) Торт готовят из песочно-ореховых лепешек. На поверхности делают соответствующий названию рисунок из марципана
19.«Фруктовый аромат»	у) Для приготовления этого торта используют сдобно-взбивной полуфабрикат
20.«Рубин»	ф) Поверхность торта украшена свежими фруктами, залитыми бесцветным желе

Эталон ответов.

1 ж	4 и	7 к	10 б	13 в	16 м	19 ф
2 а	5 н	8 с	11 у	14 з	17 т	20 п
3 д	6 о	9 е	12 л	15 г	18 р	

Комплект материалов для оценки результатов изучения МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Примерный перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации

1. Характеристика и назначение кондитерского цеха, классификация по объему выпускаемой продукции.
2. Отличительные особенности устройства ротационных и конвекционных пекарских печей
3. Мука, при просеивании, с использованием МПМ-800, сильно распыляется по цеху. Укажите причину и способ устранения неисправности
4. Организуйте рабочие места, подберите оборудование, инвентарь, посуду для приготовления следующих кондитерских изделий: рулет бисквитный, булочка дорожная
5. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест в цехе.
6. Характеристика помещения отделки кондитерских изделий. Оборудование, инвентарь и инструменты помещения.
7. Классификация теплового оборудования. Понятие о теплообмене. Способы передачи тепла.
8. Источники снабжения предприятий общественного питания
9. Взбивальная машина МВ-6. Устройство, правила эксплуатации.
10. Виды и назначение сменных инструментов взбивальных машин. Правила эксплуатации взбивальных машин.
11. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К. Назначение, правила эксплуатации. Каким оборудованием может быть заменён шкаф ШЖЭСМ-2К? В чём преимущество нового оборудования?
12. Организация хранения сырья в кондитерском цехе.
13. Холодильная камера КХН-2-6М. Устройство, правила эксплуатации.
14. Рабочее место – понятие, организация. Общие правила организации рабочих мест.
15. Тестомесильная машина ТММ-1М. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
16. Пекарные шкафы: классификация, назначение, правила эксплуатации.
17. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
18. Виды упаковки для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Характеристика материалов для производства упаковки, достоинства и недостатки.
19. Классификация оборудования кондитерского цеха.
20. Классификация сырья для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
21. Мука: виды, сорта, характеристика и основные свойства. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.
22. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.7. Комплект материалов для промежуточной аттестации при изучении МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Кратковременное перемешивание теста рычагом тестомесильной машины или руками называется:
 - а) отсдобка; б) обминка; в) расстойка; г) замес.
2. Для приготовления крема используют сметану жирностью:
 - а) 8%; б) 15%; в) 30 - 40 %; г) 50 - 55 %
3. Базисная влажность муки составляет:
 - а) 13,5%; б) 14,5 %; в) 16%; г) 18%
4. Температура выпечки штучных изделий из дрожжевого слоеного теста составляет:

- а) 210...250°C; б) 230...240°C; в) 250°C; г) 250...270°C
5. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
- а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
 б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
 в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
6. Желеобразный продукт с равномерно распределенными в нем целыми или измельченными плодами называется:
- а) повидло; б) джем; в) конфитюр; г) варенье; д) пюре
7. При какой температуре лучше вести брожение из «сильной» муки?
- а) 28..30°C; б) 30..32°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.
8. При какой температуре дрожжи прекращают свою жизнедеятельность?
- а) 50°C; б) 45°C; в) 60°C; г) 35°C.
9. Какие свойства дрожжевому тесту придают жиры?
- а) рассыпчатость; б) сдобный вкус; в) твердость; г) слоистость; д) пушистость.
10. Какой из перечисленных видов сырья используют для приготовления крема «Новый» сливочный
- а) аммоний углекислый; б) мука; в) яйца; г) маргарин; д) молоко; е) сахар-песок.
11. При какой температуре должна осуществляться окончательная расстойка изделий из дрожжевого теста?
- а) 40..45°C; б) 20..22°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.
12. Дрожжи относят.....
- а) к химическим разрыхлителям; б) к биологическим разрыхлителям; в) к механическим разрыхлителям
13. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
- а) 1:3; б) 1:2; в) 1:1; г) 4:1
14. Для крема «Шарлотт» приготавливают
- а) яично-молочный сироп; б) яично-сахарную массу; в) молочно-сахарную смесь
15. Укажите показатели температуры и влажности при хранении фруктов
- а) 2..4°C, влажность 70-75%; б) 10..12°C, влажность 80-85%; в) 2..4°C, влажность 85-90%;
16. Заварной крем используют:
- а) для украшения изделий; б) для склеивания и смазывания пластов; в) для наполнения полуфабрикатов.
17. Определите вид глазури по перечисленным ингредиентам: сахарная пудра, лимонная кислота, яичные белки
- а) глазурь сырцовая для глазирования; б) глазурь сырцовая для украшения; в) глазурь заварная для украшения
18. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:
- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
 б) мука, дрожжи, яйца, соль, вода;
 в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;
19. Эти инструменты необходимы для выскабливания из посуды остатков теста, крема?
- а) ложка столовая, венчик; б) скребок, шпатель; в) скребок, лопатка; г) все перечисленное.
20. Температура маргарина при слоении дрожжевого слоеного теста должна составлять
- а) 15...17°C; б) 24...26°C; в) 20...22°C
21. Восстановите последовательность приготовления ватрушки с творогом
1. Выкладывают в углубление творожный фарш
 2. В булочках делают углубление
 3. Готовое тесто раскатывают в виде жгута
 4. Края смазывают яйцом
 5. Смазывают яйцом после расстойки
 6. Выпекают при температуре 230...240°C 6...8 минут
 7. Жгут из теста делят на куски и подкатывают в шарики
 8. Готовят дрожжевое тесто безопасным способом

9. Шарики укладывают на кондитерский лист для 15-ти минутной расстойки

Ответ _____

22. Соотнесите наименование полуфабриката и вид используемого оборудования для его приготовления

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1. Дрожжевое слоеное тесто | а) Миксер планетарный |
| 2. Крем сливочный основной | б) Тестомесильная машина |
| 3. Марципан заварной | в) Плита индукционная |
| 4. Крошка бисквитная | г) Шкаф пекарский |
| | д) Блендер |

Ответ _____

23. Соотнесите вид мучных кондитерских изделий и сорт пшеничной муки

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Печенье | а) Мука высшего сорта |
| 2. Мучные сдобные изделия | б) Мука сорта «Экстра» |
| 3. Пряники | в) Мука 1 сорта |
| 4. Изделия из дрожжевого теста | г) Мука 2 сорта |
| 5. Торты | д) Мука обойная |

Ответ _____

Дополните предложение.

24. Для получения дрожжевого теста используют муку с содержанием клейковины.

25. Тесто с отсдобкой готовят в том случае, когда в состав его входит много сахара и жира, которые задерживают.....

26. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.

27. По принципу действия эти машины подразделяют на машины периодического и непрерывного действия _____

28. Для раскатывания и формования дрожжевого теста используют столы с _____ покрытием.

29. Восстановите последовательность приготовления помады основной.

1. Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.
2. Сироп уваривать до пробы на средний шарик.
3. Сироп довести до кипения
4. Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп.
5. Сироп уварить до 115..117⁰С
6. Сахар соединить с водой
7. Снять пену с сиропа
8. Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.
9. Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.

Ответ _____

30. Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2...6⁰С

- | | |
|----------------------------|-------------|
| 1. Крем сливочный основной | а) 6 часов |
| 2. Крем заварной | б) 18 часов |
| 3. Крем белковый заварной | в) 24 часа |
| 4. Крем из сливок | г) 72 часа |
| 5. Крем творожный | д) 36 часов |

Ответ _____

31. Укажите технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:
а) для разрыхления теста; б) для придания вкуса; в) для укрепления клейковины; г) для ускорения спиртового и молочнокислого брожения.
32. Крепость сахарного сиропа определяется пробами:
а) тонкая нитка; б) толстый шарик; в) твердый шарик; г) мягкий шарик; д) средняя нитка
33. Выберите сырье, относящееся к группе ароматических веществ
а) соль; б) пищевые кислоты; в) пряности; г) кофе; д) агар
34. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:
а) солодовый экстракт; б) пастеризованное молоко; в) сухое молоко; г) молочная сыворотка; д) меланж; е) сметана.
35. Время окончательной расстойки тестовых заготовок зависит от:
а) массы тестовой заготовки; б) вида муки; в) температуры окружающей среды; г) размера кондитерского листа; д) рецептуры теста; е) все перечисленное
36. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно-бурые, мякиш липнет
а) в тесто положено мало соли; б) тесто перекисло; в) в тесто положено много сахара
37. Если изделия из дрожжевого теста слишком долго расстаиваются, то они получаются
а) без рисунка; б) пышными; в) объемными; г) плоскими; д) расплывчатыми.
38. Для приготовления опары берут
а) 70% муки; б) 80% муки; в) 40% муки; г) 50% муки; д) 100% муки
39. Определите вид крема по перечисленным ингредиентам: сахар, яйца, молоко, масло сливочное, ванилин, коньяк
а) сливочный основной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Пражский; д) Новый
40. Справедливо ли утверждение, что для ускоренного процесса брожения увеличивают количество дрожжей в два-три раза?
а) да; б) нет.

УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 2 часа.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Тестовое задание состоит из 40 вопросов, которые включают в себя:

Тестовые задания 1 уровня – 30 вопросов

2 уровня – 10 вопросов

Баллы:

За 1 задание теста 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл

За 1 задание теста 2-го уровня выполненного правильно – 2 балла

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Р. Балабанова
«_____» _____ 2022г.

Дифференцированный зачёт

По: МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

Учебный год: 2022-2023

Оцениваемые компетенции: ПК.5.1.; ПК.5.2.; ПК.5.3.; ПК.5.4.; ПК.5.5.; ОК.01.; ОК.02.; ОК.03.; ОК.04.; ОК.05.; ОК.06.; ОК.07.; ОК.08.; ОК.09.; ОК.10.

ОТДЕЛЕНИЕ: Повар, кондитер

КУРС: четвёртый

Группа: ПК.4.21.; ПК.4.22.

Работал: преподаватель

Крамар Светлана Ивановна

Рассмотрено и одобрено
на заседании ЦМК:
«Общепрофессиональных и
профессиональных дисциплин
протокол №__ от «__» ____ 20__ г.
Председатель ЦМК
_____ Дубова Т.Ю.



г. Алушта, 2022

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по программе профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента». Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1 Профессиональные и общие компетенции:

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

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; - адекватный выбор и нелепое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; - точность соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты

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.

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;

- соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;

- оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

- профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;

- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:

- корректное использование цветных разделочных досок;

- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;

- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХЛССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

- соответствие времени выполнения работ нормативам;

- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;

- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;

- соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа;

- гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:

1) цвет/сочетание/баланс/композиция)

- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой

	<p>продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.</p>
--	---

Таблица 2.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.
<p>ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности.
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе.
<p>ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии.
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.

ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
---	---

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
---	---

.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Действия:	Знания:	Умения:
------------------	----------------	----------------

<p>Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебулочных, мучных кондитерских изделий; упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления; - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление отделочных полуфабрикатов; хранение отделочных полуфабрикатов; - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление хлебулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на 	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - требования к личной гигиене персонала. - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - правила утилизации отходов; - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья 	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
---	---	---

<p>вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>и продуктов; методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</p>	<p>- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - проверять качество хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - хранить свежеприготовленные хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом типа питания.</p>
--	--	--

2. Формы контроля по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Промежуточная аттестация	Текущий контроль проводится в виде:
МДК. 05. 01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Комплексный дифференцированный зачет	Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос; Контроль выполнения самостоятельных работ.
УП.02 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики
ПП 02. Производственная практика	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственной практики

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1 Задания для оценки освоения МДК

Комплексный дифференцированный зачет для оценки освоения МДК.05.01;МДК
05.02

Задания для оценки освоения МДК 05.01

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 10 вопросов

В тесте имеются задания на определения и описания оборудования и цехов.

Время выполнения задания – 45 минут.

1. Опишите правила эксплуатации тестораскаточной машины.

2. Опишите правила эксплуатации планетарного миксера.

3. Дать характеристику организации рабочих мест в кондитерском цехе.

4. Опишите правила эксплуатации тестомесильной машины.

5. Опишите организацию работы кондитерского цеха.

6. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе взбивальной машины.

7. Перечислите оборудование, устанавливаемое в кондитерском цехе.

8. Опишите правила эксплуатации жарочных шкафов.

9. Опишите правила эксплуатации конвекционных печей.

10. Опишите правила эксплуатации пароконвектомата.

Критерии оценивания заданий:	
«Отлично»	10-8 заданий выполнены верно;
«Хорошо»	7-6 заданий выполнены верно;
«Удовлетворительно»	5-3 заданий выполнены верно;
«Не удовлетворительно»	не справился с заданием.

Задания для оценки освоения МДК 05.02

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 45 минут.

ВАРИАНТ № - 1

№ П/п	Задание	баллы
1.	Выберите правильный ответ Дрожжи относят..... а) к химическим разрыхлителям б) к биологическим разрыхлителям в) к механическим разрыхлителям	1
2.	Как называют красный пищевой краситель? а) кармин б) тартразин в) индигокармин	1
3.	Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной. а) 1:3 б) 1:2 в) 1:1	1
4.	Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»? а) дрожжевое опарное тесто б) дрожжевое безопарное тесто в) дрожжевое слоёное тесто	1
5.	Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет а) в тесто положено мало соли б) тесто перекисло в) в тесто положено много сахара	1
6.	Для крема «Шарлотт» приготавливают а) яично-молочный сироп б) яично-сахарную массу в) молочно-сахарную смесь	1
7.	Торт «Прага» приготавливают а) из бисквитного теста б) из песочного теста в) из слоёного теста	1
8.	Для приготовления песочного теста муку используют а) с небольшим содержанием клейковины б) муку с «сильной» клейковиной в) муку с очень «слабой» клейковиной	1
9.	Заварной крем используют : а) для украшения изделий б) для склеивания и смазывания пластов в) для заполнения заварных изделий	1
10.	Нонпарель приготавливают..... а) из сахарной посыпки б) из готовой помады в) из песочной крошки	1
11.	Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки. а) основной бисквитный п/ф. б) масляный бисквитный п/ф. в) бисквит «буше»	1
12.	Температура хранения столовых яиц? а) от 0 до 20 градусов б) не выше 20 градусов в) от 0 до – 2 градусов	1

13.	Какой крем используют для торта «Сказка»? а) «шарлот» шоколадный б) «глясе» в) сливочный основной	1
14.	Укажите срок хранения тортов с белковым кремом? а) 36 часов	1

	б) 72 часа в) 6 часов	
15.	Каким способом разрыхляется бисквитное тесто? а) механическим б) химическим в) биологическим	1
16.	К основному сырью хлебопекарного производства относятся: а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар; б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода; в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;	1
17.	Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу; б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед; в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.	1
18.	Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы: а) сахар-рафинад; б) жидкий сахар; в) инвертный сахар.	1
19.	Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами: а) мед; б) инвертный сахар; в) патока; г) солод.	1
20.	Перед использованием в производстве патоку: а) пропускают через сито; б) разводят в воде; в) подогревают	1
21.	Солод - это а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи; б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке; в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности; г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.	1
22.	Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют: а) саломас; б) маргарин; в) пекарский жир; г) масло коровье.	1
23.	Что не разрешается добавлять в повидло: а) красители; б) ароматические вещества; в) эссенции.	1
24.	24. Восстановите технологию приготовления торта «Прага» 1) 2) 3) 4) 5) 6) 7)	1

25. Заполните таблицу

Недостатки изделий из дрожжевого теста	Причина
1. Изделия бледные, запах кислый	А)
2. Изделия с «закалом»	Б)
3. Изделия темно-бурые, мякиш липкий	В)

ВАРИАНТ № - 2

№ П/п	Задание	баллы
1.	Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»? а) готовят яично-сахарный сироп б) готовят яично-молочный сироп в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру	1
2.	Как используют инвертный сироп? а) для промочки б) добавляют вместо патоки в) тиражируют кондитерские изделия	1
3.	В состав заварного теста входят: а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца. б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода. в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.	1
4.	Торт «Наполеон» приготавливают: а) из бисквитного п/ф. б) из песочного п/ф. в) из слоёного п/ф.	1
5.	Наилучшая температура для развития дрожжей? а) 17 – 20 градусов б) 28 – 32 градуса в) 45 – 50 градусов	1
6.	Кекс «Здоровье» приготавливают: а) из дрожжевого безопарного теста б) из дрожжевого опарного теста в) песочного теста	1
7.	Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый: а) высокая температура выпечки б) низкая температура выпечки в) плохой промесс теста г) длительный замес теста с мукой	1
8.	Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.? а) 25% б) 50% в) 10%	1
9.	Температура выпечки белково-воздушного п/ф.? а) 100 -110 градусов б) 130 – 190 градусов в) 220 градусов	1
10.	Чем можно заменить патоку при изготовлении помады? а) пищевой кислотой б) содой	1
11.	Как увеличить силу муки? а) добавить крахмал б) добавить муку другого сорта в) добавить пищевую кислоту	1
12.	Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода. а) белковый заварной б) белковый сырцовый в) крем «Зефир»	1
13.	Чем смазывают рулет «Экстра»? а) кремом «Шарлотт» б) кремом «Гляссе» в) сливочно-творожным кремом г) сливочным кремом	1
14.	Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»? а) две лепёшки круглой формы б) две лепёшки овальной формы	1

15.	Из чего делают нонпарель? а) из помады б) из шоколада в) из орехов	1
16.	При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи	1

	а) от 0 до 4 °С; б) от 0 до 3 °С; в) от 0 до 1 °С.	
17.	Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий: а) разрыхление теста; б) придание вкуса; в) укрепление клейковины; г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.	1
18.	Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях: а) ячменный; б) кукурузный; в) картофельный; г) модифицированные.	1
19.	При больших количествах сахара в тесте брожение: а) замедляется; б) ускоряется; в) не влияет на скорость брожения.	1
20.	Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении: а) солодовый экстракт; б) пастеризованное молоко; в) сухое молоко; г) молочная сыворотка; д) меланж; е) сметана.	1
21.	При какой температуре должны храниться яйца а) от 0 до 4 °С; б) от 0 до 3 °С; в) от 0 до 1 °С.	1
22.	Жиры, добавляемые в тесто: а) замедляют процесс брожения; б) ускоряют процесс брожения; в) не влияют на процесс брожения.	1
23.	Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных: а) кориандр; б) тмин; в) ваниль.	1
24.	Восстановите технологию приготовления пирожного «Корзиночка с желе и фруктами» 1) 2) 3) 4) 5) 6) 7)	1

25. Заполните таблицу

Недостатки изделий из дрожжевого теста	Причина
1. Изделия бледные, запах кислый	А)
2. Изделия с «закалом»	Б)
3. Изделия темно-бурые, мякиш липкий	В)

Критерии оценок

Каждый из вопросов оценивается в – 1 балл.				
Количество баллов	25-23	22-20	19-17	16 и ниже
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

Эталон ответов

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	

1	Б	1	Б
2	А	2	Б

3	А	3	В
4	А	4	В
5	В	5	Б
6	А	6	Б
7	А	7	Г
8	А	8	А
9	Б,В	9	А
10	Б	10	А
11	В	11	А
12	Б	12	В
13	А	13	В
14	В	14	А
15	А	15	А
16	В	16	А
17	А	17	Б
18	В	18	Б,В
19	В	19	А
20	В	20	Б,В,Г
21	Г	21	А
22	Б	22	А
23	А,Б	23	В
24	1) приготовление бисквитного п/ф 2) приготовление крема «пражский» 3) приготовление помады шоколадной 4) разрезание бисквитного п/ф на 3-4 пласта 5) коржи прослаивают кремом 6) повидло подогревают и смазывают им поверхность и боковые стороны 7) отделяют шоколадной помадкой	24	1) Приготовление песочных корзинок 2) Подготавливают фруктовую начинку 3) Нарезают консервированные фрукты 4) В готовую охлажденную корзиночку отсаживают фруктовую начинку 5) Сверху украшают консервированными фруктами 6) Заливают желе 7) Охлаждают
25	А) тесто медленно и плохо размешано Б) тесто густое или на сковороде налито много теста В) тесто долго не выпекали	25	А) тесто перебродило Б) тесто замешано слишком жидко, недостаточно нагрета печь В) в тесто положено много сахара

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Р. Балабанова
«_____» _____ 2022г.

ЭКЗАМЕН (КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ)

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

Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

Учебный год: 2022-2023

Оцениваемые компетенции: ПК.5.1.; ПК.5.2.; ПК.5.3.; ПК.5.4.; ПК.5.5.; ОК.01.; ОК.02.;
ОК.03.; ОК.04.; ОК.05.; ОК.06.; ОК.07.; ОК.08.; ОК.09.; ОК.10.

ОТДЕЛЕНИЕ: Повар, кондитер

КУРС: четвёртый

Группа: ПК.4.21.; ПК.4.22.

Работал: преподаватель

Крамар Светлана Ивановна

Рассмотрено и одобрено
на заседании ЦМК:
«Общепрофессиональных и
профессиональных дисциплин
протокол №__ от «__» ____ 20__ г.
Председатель ЦМК
_____ Дубова Т.Ю.

г. Алушта, 2022



**Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена по ПМ 05.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

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

ПАСПОРТ

Назначение:

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

43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:

на заседании

цикловой

методической комиссии

Протокол № _____

от «_____» _____ 20__ г.

_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»

_____/Балабанова А.Р.

«_____» _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 1

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из сдобного пресного теста печенье «Косички».

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана
Максимальное время выполнения практического задания: 6 часов

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания

5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель_____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РИ
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 2

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из сдобного пресного теста печенье «Крендельки».

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана
Максимальное время выполнения практического задания: 6 часов

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от «____» _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
«____» _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 3

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из сдобного пресного теста печенье круглое с орехами.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 4

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из сдобного пресного теста пирожки сдобные пресные с мясным фаршем.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заседующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 5

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из пряничного теста пряники медовые.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 6

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из пряничного теста коржики сахарные.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 7

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из пряничного теста пряники «Детские».

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заседующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 8

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из пряничного теста коврижка «Южная».

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 9

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из песочного теста печенье «Круглое».

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь. 2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; 3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 10

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из песочного теста песочник с изюмом.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь. 2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; 3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заседующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 11

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из песочного теста печенье творожное.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 12

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из бисквитного теста рулет фруктовый.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь. 2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; 3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от «___» _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
«___» _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер»43.01.09

Экзаменационный билет № 13

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из бисквитного теста рулеткремовый.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.2.Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; 3.Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
- 6.Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
- 7.Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 14

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из бисквитного теста пирожное «Штафетка».

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь. 2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; 3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 15

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из бисквитного теста пирожное фруктовое.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 16

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из бисквитного теста рулет «Экстра».

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь. 2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; 3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заседующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 17

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из заварного теста «Эклер».

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь. 2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; 3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от «___» _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
«___» _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 18

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из слоеного теста «Ушки слоеные».

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заседующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 19

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из слоеного теста «Волованы».

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 20

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из слоеного теста пирог слоеный с повидлом.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь. 2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; 3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 21

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из слоеного теста языки слоеные.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь. 2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; 3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 22

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из слоеного теста ватрушки в творогом.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь. 2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; 3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 23

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из миндального теста миндальные ежики.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь. 2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; 3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заседующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 24

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из миндального теста печенье миндальное шоколадное.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь. 2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; 3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
цикловой
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
_____/Дубова Т.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Заедующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
_____/Балабанова А.Р.
« ____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 25

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 5.1 - ПК 5.5
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче кондитерское изделие из миндального теста миндальные жгутики.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь. 2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; 3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____

