

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

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по ТО  
Файзреева В.В.  
*С. В. Файзреев* 2020 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
по профессиональному модулю  
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулоч-  
ных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
По ГПКРС 43.01.09 Повар, кондитер

2020 г

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы профессионального ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1569)

Обсужден и одобрен на заседании предметно-целевой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Разработала преподаватель:

  
Г.И. Сахавесса

Протокол № 1

27 » августа 2020 г.

Председатель ПЦК Г.Л.Ломака

## **1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

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

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

## **1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

<b>Элементы модуля, профессиональный модуль</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
МДК. 05.01	Дифференцированный зачет
МДК. 05.02	Дифференцированный зачет
УП. 05.01	Дифференцированный зачет
<b>ПМ. 05</b>	<b>Экзамен квалификационный</b>

## **2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном**

### **2.1. Профессиональные и общие компетенции**

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4..	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6..	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

**Общие компетенции:**

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

## **2.2 «Иметь практический опыт – уметь – знать**

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

**Знать:**

31. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
32. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
33. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
34. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
35. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
36. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**Уметь:**

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

**Иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

### **3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

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

#### **Билет №1**

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

#### **Билет №2**

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

#### **Билет №3**

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

#### **Билет №4**

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

#### **Билет №5**

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

#### **Билет №6**

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

#### **Билет №7**

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

#### **Билет №8**

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

**Билет №9**

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

**Билет №10**

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

**Билет №11**

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

**Билет №12**

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

**Билет №13**

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

**Билет №14**

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

**Билет №15**

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

**Билет №16**

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

**Билет №17**

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

**Билет №18**

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.

### 3.Требования к качеству бисквитных пирожных

#### **Билет №19**

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

#### **Билет №20**

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

#### **Билет №21**

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.
- 3.Ассортимент изделий из воздушного теста.

#### **Билет №22**

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

#### **Билет №23**

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

#### **Билет №24**

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

#### **Билет №25**

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

#### **Билет №26**

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

### **3.2 Задания для проведения дифференцированного зачета по учебной практике.**

#### **Вариант №1**

- 1.Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:

а) сильной

б) слабой

в) средней

2. Какого способа приготовления дрожжевого теста нету:

а) опарного

б) безопарного

в) лабораторного

3. Что такое сдоба:

а) жир, мука, сахар, соль

б) жир и сахар

в) сахар и соль

4. Что такое опара:

а) жидкое тесто

б) тесто со слабой клейковиной

в) приправа

5. С чем растирают дрожжи:

а) с водой

б) с сахаром

в) с мукой

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

а) рассыпаться

б) затянутым

в) не получится

7. Песочное тесто выпекают при температуре:

а) 220 – 240

б) 240 – 250

в) 260 – 280

8. Основа песочного теста:

а) масло с мукой

б) масло с сахаром

в) масло с меланжем

9. Для песочного печенья пласт смазывают:

а) сладкой водой

б) маслом

в) яйцом

10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:

а) рассыпчатости

б) затянутости

в) качеству

11. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:

а) пышную

б) твердую

в) затянутую

12. Что готовят из бисквитного теста:

а) пирожки

б) торты

в) профитроли

13. Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:

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

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

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

15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:

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

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

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

17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:

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

18. Температура выпечки слоеного теста:

- а) 180
- б) 200
- в) 250

19. Чем больше изделие, тем температура выпечки:

- а) ниже
- б) выше
- в) не имеет значения

20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:

- а) соль
- б) крахмал
- в) лимонную кислоту

21. С какой клейковиной используют муку для заварного теста:

- а) с низкой
- б) с высокой
- в) со средней

22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:

- а) густым
- б) жидким
- в) так и должно быть

23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:

- а) 90
- б) 50
- в) 60

24. Заваривают тесто:

- а) деревянной лопаткой
- б) только железной
- в) в машине

25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:

- а) муки и соли
- б) маргарина
- в) паров воды

## Вариант № 2

1. Температура жидкости для приготовления опары:

- а) 50 – 60
- б) 30 – 40
- в) 20 – 30

2. Если переложить сахар, то изделие будет:

- а) сырое
- б) гореть

в) ничего страшного

3. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:

а) ниже

б) выше

в) одинакова для всех

4. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:

а) дольше

б) короче

в) одинакова для всех

5. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:

а) 1 час

б) 10 минут

в) 30 минут

6. Для разрыхления используют:

а) ванилин

б) аммиак

в) амоний

7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:

а) проверить готовность

б) не вздувалось

в) хорошо поднималось

8. При приготовлении теста температура в помещении:

а) 30

б) 20

в) 10

9. После остывания изделия посыпают:

а) мукою

б) сахарной пудрой

в) ванилином

10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:

а) со слабой

б) с сильной

в) со средней

11. Если бисквитный п/ф крошится, то:

а) мало яиц

б) слабая клейковина муки

в) много яиц

12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:

а) белок            б) сода

в) аммоний

13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:

а) с подогревом и холодный

б) горячий и холодный

в) с подогревом и горячий

14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:

а) 180 – 210

б) 200 – 220

в) 250 – 280

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

- а) 30 мин
- б) 2 часа
- в) 8 часов

16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:

- а) высокое
- б) низкое
- в) среднее

17. Готовое изделие должно быть:

- а) светло-коричневого цвета
- б) темно-коричневого
- в) желтого

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

- а) оно не было толстым
- б) оно не вздувалось
- в) оно было с дырками

19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:

- а) исчезла влага
- б) масло было пластичней
- в) лучше размягчилось

20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:

- а) 277
- б) 265
- в) 256

21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:

- а) 100 – 120
- б) 180 – 200
- в) 200 – 220

22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:

- а) обильно жиром
- б) посыпают мукой
- в) водой

23. Заварное тесто должно быть:

- а) густым
- б) вязким
- в) жидким

24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:

- а) будет расплываться
- б) будет трескаться
- в) осядет

25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:

- а) яйца
- б) соду
- в) масло

**Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.**

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	б	1	б
2	в	2	б
3	б	3	а
4	а	4	а

5	б	5	в
6	а	6	в
7	б	7	б
8	б	8	б
9	в	9	б
10	б	10	а
11	а	11	б
12	б	12	а
13	б	13	а
14	в	14	б
15	а	15	в
16	б	16	а
17	в	17	а
18	в	18	б
19	а	19	а
20	в	20	в
21	б	21	б
22	б	22	0
23	в	23	б
24	а	24	б
25	в	25	а

**Критерии оценок тестовой работы –**

**20 – отметка «Отлично»**

**18-19 – отметка «Хорошо»**

**10-18 – отметка «Удовлетворительно»**

**Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».**

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется по результатам выполнения проверочных работ и/ или аттестационного листа по учебной практике (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на учебной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

##### **Форма аттестационного листа**

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

##### **Аттестационный лист по учебной практике**

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_ Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Время проведения практики с « \_\_\_\_ » 20\_\_ г по « \_\_\_\_ » 20\_\_ г

Место проведения практики \_\_\_\_\_

(Наименование, юридический адрес)

Виды и объемы работ, выполненные во время учебной практики

№	Виды работ	Затраченное время	Оценка

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

---

«\_\_\_\_\_» 201\_\_\_\_ год

Руководитель практики \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

Руководитель организации \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

М.П.

### **Аттестационный лист по производственной практике**

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_ Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Время проведения практики с «\_\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г по «\_\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г

Место проведения практики \_\_\_\_\_

(Наименование, юридический адрес)

Виды и объемы работ, выполненные во время производственной практики

№	Виды работ	Время выполнения	Примечание


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

«\_\_\_\_\_» 201\_\_\_\_ год

Руководитель практики \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

Руководитель организации \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

М.П.

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

### **ПАСПОРТ**

#### **НАЗНАЧЕНИЕ:**

КОС 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 СПО **Повар. Кондитер**  
код профессии **43.01.09**

#### **Профессиональные компетенции:**

- ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента.
- 

#### **ПРИДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ**

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

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

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

Время выполнения задания: 6 часов.

### **Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.**

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

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО  
Экзаменационный билет № 1**

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

**Экзаменационный билет № 2**

1. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
2. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
3. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
4. Технология приготовления теста для блинчиков.

**Экзаменационный билет № 3**

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

**Экзаменационный билет № 4**

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

**Экзаменационный билет № 5**

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

**Экзаменационный билет № 6**

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

**Экзаменационный билет № 7**

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.

2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
4. Что такое «Воловани»?

### **Экзаменационный билет № 8**

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

### **Экзаменационный билет № 9**

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

### **Экзаменационный билет № 10**

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

### **Экзаменационный билет № 11**

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

### **Экзаменационный билет № 12**

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

### **Экзаменационный билет № 13**

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

### **Экзаменационный билет № 14**

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

#### **Экзаменационный билет № 15.**

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

#### **Экзаменационный билет № 16.**

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

#### **Экзаменационный билет № 17.**

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

#### **Экзаменационный билет № 18.**

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

#### **Экзаменационный билет № 19**

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

### **Экзаменационный билет № 20**

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

### **Экзаменационный билет № 21**

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

### **Экзаменационный билет № 22**

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

### **Экзаменационный билет № 23**

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

## **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

### **Задание 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 – ПК 5.4

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление кекса орехового**

### **Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания: Приготовление блинчиков**

**Задание 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

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

**Задание 4**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.5

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания: Приготовление крема основного сливочного**

**Задание 5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.5

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

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

**Задание 6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4,5.5

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

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

**Задание 7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

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

#### **Задание 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.4

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

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

#### **Задание 9**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.15.4

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

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

#### **Задание 10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.15.4

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление печенья лимонного**

#### **Задание 11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бабы ромовой**

#### **Задание 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

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

### **Задание 13**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление беляшей**

### **Задание 14**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1, 5.2,5.3

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление булочки слоеной**

### **Задание 15**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление хвороста**

### **Задание 16**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1, 5.3.5.4.

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бисквитного полуфабриката**

### **Задание 17**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2

OK 1, OK 2,OK 3, OK 4,OK 6,OK 7 OK 08 OK09 OK11

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

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

### **Задание 18**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3.5.4

OK 1, OK 2,OK 3, OK 4,OK 6,OK 7 OK 08 OK09 OK11

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление теста заварного**

### **Задание 19**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3.

OK 1, OK 2,OK 3, OK 4,OK 6,OK 7 OK 08 OK09 OK11

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление сдобы обыкновенной**

## **III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**Количество вариантов задания для экзаменующегося – 20**

**Время выполнения задания - 4 часов.**

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

**Литература для учащегося:**

Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

**Методические пособия:**

Инструкционно-технологические карты.

**Справочная литература:**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

**Критерии оценки к практическим заданиям.**

<i>№</i>	<i>Наименование критерия</i>	<i>Соответствие документу или эталону</i>	<i>Оценка</i>

1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.		
2.	Организация рабочего места		
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил		
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ		

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

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

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

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

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