

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

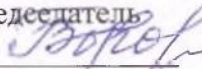
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по профессиональному модулю**

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНО на заседании цикловой  
методической комиссии сферы  
общественного питания  
Протокол №1, дата «28» августа 2019 г.

Председатель  
  
Горбатова Г.В./

Фонд оценочных средств ПМ. 05  
Организация и ведение процессов  
приготовления, оформления и подготовки к  
реализации хлебобулочных, мучных  
кондитерских изделий сложного  
ассортимента с учетом потребностей  
различных категорий потребителей, видов и  
форм обслуживания, разработан на основе  
Федерального государственного  
образовательного стандарта по  
специальности специальность 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело,  
утвержденного приказом Министерства  
образования и науки РФ от 22 апреля 2014г.  
№384

Заместитель директора по учебно -  
производственной работе

  
Гостева И.Ю.

Зам. директора по УР

  
Федотова Н.В.

Составитель (и)  
(автор)

Жильцова М.Н. преподаватель ГАПОУ СО  
«МПК», высшей квалификационной  
категории

Рецензенты:  
Внутренний

Федоренко Н.В. преподаватель ГАПОУ СО  
«МПК», высшей квалификационной  
категории

Внешний



**ПАСПОРТ  
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, МДК, темы,	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2		3	4	5	6
<p><b>иметь практический опыт:</b> разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>	<p>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ОК 1. – ОК 11</p>	<p>- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; - соответствие организации хранения сырья,</p>	<p><b>МДК. 05.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. <b>МДК. 05.02.</b> .Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных</p>	<p>2-3</p>	<p>- Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу - Тестовые задания по темам, Практические занятия (отчет),</p>	<p>Экзаменационные билеты для устного (письменного) экзамена по МДК  Аттестационный лист по учебной практике  Аттестационный лист по производственной</p>

<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода</p>		<p>продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда санитарии и гигиене;</p> <p>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления</p>	<p>кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		<p>практике</p> <p>Экзамен (по модулю)</p>
---	--	--	---	--	--

<p>продуктов.</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования</p>		<p>рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> </ul> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости</li> </ul>				
---	--	---	--	--	--	--

<p>основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к</p>		<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> </ul> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p>				
--	--	---	--	--	--	--

<p>качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос.</li> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских</li> </ul>				
---	--	--	--	--	--

рецептур, составления заявок на продукты.		изделий сложного ассортимента (разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.				
---	--	---	--	--	--	--



### Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Элементы ПМ.05	Формы промежуточной аттестации*							
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
МДК 05.01						Экзамен		
МДК 05.02								Экзамен
УП. 05							Зачет (с оценкой)	
ПП.05								Зачет (с оценкой)
ПМ. 05								Экзамен (по модулю)

## **1. Общие положения**

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ФОС по профессиональному модулю включает контрольно – оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме тестов и экзаменов.

КОС разработаны в соответствии с образовательной программой по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело программы профессионального модуля ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Перечень оценочных средств  
для текущего контроля знаний, умений обучающихся  
по профессиональному модулю**

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование КОС</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Материалы для представления в ФОС</b>
<b>1</b>	Вопросы для устного (письменного) опроса теме, разделу ПМ		Перечень вопросов по теме, разделу ПМ
<b>2</b>	Тест по теме, разделу ПМ	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тест по теме, разделу ПМ
<b>3</b>	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий

**Перечень оценочных средств  
для промежуточной аттестации обучающихся  
по профессиональному модулю**

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование КОС</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Материалы для представления в ФОС</b>
<b>1</b>	Экзаменационные билеты для устного (письменного) экзамена по ПМ		1. Перечень вопросов для подготовки обучающихся к экзамену 2. Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного (письменного) экзамена по МДК
<b>2</b>	Аттестационный лист по учебной практике		перечень выполняемых работ на зачете по учебной практике
<b>3</b>	Отчет по производственной практике		перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике, требования к структуре и содержанию отчета
<b>4</b>	Экзамен (по модулю)		КОС

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Контрольно – оценочные средства для текущего контроля**

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: *Жильцова М.Н.*

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме  
междисциплинарного курса**

МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*Преподаватель: Федоренко Н.В.*

## Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 41-ПКД группы, четвертого курса по МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Вопросы составлены для тем:

**Тема 1.1.** Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.

**Тема 1.2.** Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Тема 1.3.** Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

### **Критерии оценки:**

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося

## **Перечень вопросов для устного или письменного опроса**

МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

1. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации.
2. Какие существуют нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Какие бывают рабочие места при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Чем отличаются сложные рецептуры приготовления мучных кондитерских изделий от простых рецептур?
5. Какие цеха входят в структуру предприятий общественного питания?
6. Какие существуют виды мини-пекарен?
7. Понятие производственной программы кондитерского цеха.
8. Назначение кондитерского цеха
9. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
10. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
11. Назначение кондитерского цеха.
12. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
13. Какие виды оборудования используют для приготовления сложных мучных кондитерских изделий?
14. Какой инвентарь и приспособления используют для приготовления сложных мучных кондитерских изделий?
15. Какие существуют правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности?
16. Какие устройства используют на предприятиях общественного питания для борьбы с насекомыми и грызунами?
17. Какие требования предъявляют к обработке производственных столов в конце смены?
18. Какой осуществляется контроль качества за безопасностью сырья и готовой продукцией?
19. Что предполагает технологический контроль?
20. На какие виды подразделяется технологический контроль?
21. Какими методами проводят исследования сырья и готовой продукции?
22. Какие показатели исследуются при органолептической оценке качества сырья и готовой продукции?
23. На какие виды подразделяется безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?
24. Какие существуют актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий?



- 25.** Какие задачи являются ключевыми при организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
- 26.** Какие существуют новые технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
- 27.** Какие существуют новые направления при практическом применении лазеров в хлебопекарном и кондитерском производстве?
- 28.** В чем заключается технологический процесс криогенной обработки пищевого сырья?
- 29.** Основы научной организации труда
- 30.** Виды графиков выхода на работу
- 31.** Должностные инструкции кондитеров 4 и 5 разряда, пекарей.
- 32.** Какова классификация тестомесильных машин?
- 33.** Какова классификация тестораскаточных машин?
- 34.** Для чего предназначены тестораскаточные машины?
- 35.** Какое назначение имеют тестоделительные и тестоокруглительные машины?
- 36.** В чем преимущества использования тестоформиющего оборудования?
- 37.** Целесообразно ли использование делительно-округлительного оборудования по сравнению с использованием отдельно тестоделителя и тестоокруглителя? Ответ поясните.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме  
междисциплинарного курса**

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

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*Преподаватель: Жильцова М.Н.*

## Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 41-ПКД группы, четвертого курса по МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Вопросы составлены для тем:

**Тема 1.1.** Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Тема 1.2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба.

**Тема 1.3.** Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

**Тема 1.4.** Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

### **Критерии оценки:**

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося

## **Перечень вопросов для устного или письменного опроса**

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

1. Какие способы приготовления пряничного теста существуют? В чем различия?
2. Какие недостатки возможны у изделий из пряничного теста?
3. В чем отличие сдобного пресного теста от остальных видов?
4. Какие основные правила приготовления изделий из вафельного теста?
5. Каковы особенности приготовления песочного теста?
6. Какие недостатки возможны у изделий из песочного теста?
7. В чем отличие теста бризе от песочного?
8. Какие основные правила приготовления изделий из песочного теста?
9. Как следует готовить бисквитное тесто? Как способы приготовления существуют?
10. Какие недостатки возможны у изделий из бисквитного теста?
11. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из бисквитного теста?
12. Какие основные правила приготовления изделий из бисквитного теста?
13. Какие виды слоеного теста существуют?
14. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
15. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
16. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?
17. Какие основные правила приготовления белкового теста существуют?
18. Какие недостатки возможны у изделий из белкового теста? Как их устранить?
19. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из белкового теста?
20. Какие способы приготовления белкового теста?
21. Какие основные правила приготовления заварного теста?
22. Какие недостатки возможны у изделий из заварного теста? Почему они возникают?
23. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из миндального и заварного теста?
24. Какие способы приготовления миндального теста?
25. Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении сдобного теста и каковы их причины?
26. Чем обусловлено разрыхление сдобного теста?

27. Какие процессы происходят при замесе сдобного теста?
28. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления сдобного теста?
29. Произвести расчет сырья на 130 языков слоеных.
30. Произвести расчет сырья на 10 ватрушек сдобных.
31. Почему тесто называется песочным?
32. Какие способы формования песочного печенья вы знаете?
33. Отличия песочного теста от сдобного пресного.
34. Роль сахара, жира, пищевой соды и аммония при изготовлении песочного теста.
35. Какие дефекты может иметь песочное тесто, их причины и способы устранения.
36. Какие процессы происходят при замесе и выпечке песочного теста?
37. Укажите режим выпечки кондитерских изделий.
38. Требования, предъявляемые к изделиям.
39. Перечислить ассортимент пирожных и тортов из песочного теста.
40. Какую муку нужно использовать для приготовления бисквитного теста?
41. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
42. В чем особенность приготовления масляного бисквита?
43. Почему для приготовления бисквита буше нужны только свежие яйца?
44. Объясните сущность механического способа разрыхления.
45. Какие правила нужно соблюдать, чтобы белки хорошо взбились?
46. Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?
47. Отличие холодного способа приготовления от способа с подогревом.
48. Чем определяется выбор способа приготовления?
49. Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении слоеного теста и каковы их причины?
50. Роль кислоты и поваренной соли при приготовлении слоеного теста.
51. Чем обусловлено разрыхление слоеного и вафельного теста?
52. Какие процессы происходят при замесе этих видов теста?
53. Почему для приготовления слоеного теста используется мука с высоким содержанием клейковины?
54. Какие виды слоеного теста существуют?
55. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
56. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
57. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?

- 58.** Почему тесто называется воздушным?
- 59.** Какие варианты приготовления воздушного полуфабриката существуют?
- 60.** Процессы, протекающие при замесе теста и выпекании изделий.
- 61.** Какие недостатки могут возникнуть при выпекании изделий из воздушного теста?
- 62.** От чего зависит способность белков взбиваться и прочность получаемой пены?
- 63.** Что происходит с белками при взбивании?
- 64.** Укажите особенности заварного полуфабриката
- 65.** Объясните процесс образования пустот в выпеченном полуфабрикате из заварного теста.
- 66.** Полуфабрикат заварного теста получился с недостаточным подъемом.
- 67.** Укажите причины возникновения этого недостатка и способы его предупреждения.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Комплект тестовых заданий  
по теме междисциплинарного курса**

МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**семестр**\_\_\_\_\_

**Преподаватель: Федоренко Н.В.**

## Пояснительная записка

Комплект тестовых заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 41-ПКД группы, четвертого курса по МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Тест составлен для тем:

**Тема 1.1.** Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.

**Тема 1.2.** Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Тема 1.3.** Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:**

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Комплект тестовых заданий  
по теме междисциплинарного курса**

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

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**семестр**\_\_\_\_\_

Преподаватель: *Жильцова М.Н.*

## Пояснительная записка

Комплект тестовых заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 41-ПКД группы, четвертого курса по МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Тест составлен для тем:

**Тема 1.1.** Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Тема 1.2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба.

**Тема 1.3.** Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

**Тема 1.4.** Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

### **Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:**

**"5" (отлично)** - 90-100% правильных ответов;

**"4" (хорошо)** - 70-80% правильных ответов;

**"3" (удовлетворительно)** - 30-60% правильных ответов;

**"2" (неудовлетворительно)** - 30% и менее правильных ответов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Методические рекомендации  
по выполнению практических занятий**

МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**семестр**\_\_\_\_\_

**Преподаватель: Федоренко Н.В.**

**Перечень практических занятий по  
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к  
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного  
ассортимента.**

<b>Наименование темы МДК</b>	<b>№</b>	<b>Наименование практического занятия</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>Тема 1.1.</b> Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	№1	Разработка нормативно-технической документации.	2
	№2	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2
	№3	Разработка технологических схем хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2
	№4	Разработка калькуляционных карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2
	№5	Разработка наряда-заказа.	2
	№6	Характеристика и техника безопасности при работе механического оборудования на предприятиях общественного питания.	2
	№7	Характеристика и техника безопасности при работе теплового оборудования на предприятиях общественного питания.	2
	№8	Характеристика и техника безопасности при работе холодильного оборудования на предприятиях общественного питания.	2
	№9	Характеристика и техника безопасности при работе вспомогательного оборудования на предприятиях общественного питания.	2
<b>Тема 1.2.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	№10	Отработка и составление санитарных требований к производственным и вспомогательным помещениям.	2
	№11	Отработка и составление санитарных требований к различным видам оборудования.	2
	№12	Отработка и составление санитарных требований к различным видам инвентаря.	2
	№13	Отработка и составление санитарных требований к различным видам посуде и таре.	2
	№14	Отработка и составление санитарных требований к личной гигиене персонала.	2
	№15	Отработка и составление санитарных требований к сырью и готовой продукции.	2
<b>Тема 1.3.</b> Подбор и подготовка сырья для приготовления	№16	Органолептическая оценка качества муки.	2
	№17	Органолептическая оценка качества крахмала и крахмалопродуктов.	2
	№18	Органолептическая оценка качества сахара и	2

сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.й		сахаросодержащих продуктов.	
	№19	Органолептическая оценка качества соли.	2
	№20	Органолептическая оценка качества разрыхлителей.	2
	№21	Органолептическая оценка качества молока.	2
	№22	Органолептическая оценка качества молочных продуктов.	2
	№23	Органолептическая оценка качества растительных масел.	2
	№24	Органолептическая оценка качества жиров.	2
	№25	Органолептическая оценка качества яиц и яичных продуктов.	2
	№26	Органолептическая оценка качества ароматизаторов , пряностей, пищевых кислот и красителей.	2
	№27	Органолептическая оценка качества желирующих веществ.	2
	№28	Органолептическая оценка качества орехов и масличных семян.	2
	№29	Органолептическая оценка качества плодово-ягодных продуктов.	2
	№30	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергам, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.	2
№31	Контроль качества и безопасность сырья и готовой продукции.	2	

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Методические рекомендации  
по выполнению практических занятий**

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

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**семестр** \_\_\_\_\_

**Преподаватель:** *Жильцова М.Н.*

**Перечень практических занятий по  
МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

<b>Наименование темы МДК</b>	<b>№</b>	<b>Наименование практического занятия</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>Тема 1.1.</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	№1	Составление ТК и ТС на приготовление сиропов, жженки, помады.	2
	№2	Расчет сырья и составление НТД на приготовление глазури, шоколада , желе.	2
	№3	Составление ТК и ТС на приготовление различных кремов.	2
	№4	Составление ТК, КК приготовления карамели, мусса.	2
	№5	Расчет сырья и составление НТД на приготовление мастики, марципана.	2
	№6	Составление ТС приготовления пралине, посыпки крошки.	2
<b>Тема 1.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба.	№7	Составление ТК и КК приготовления дрожжевого безопасного теста.	2
	№8	Составление НТД приготовления опарного теста.	2
	№9	Составление ТС и КК приготовления дрожжевого опарного теста с «отсдобкой».	2
	№10	Составление НТД приготовления дрожжевого слоеного теста.	2
	№11	Составление ТК и ТС приготовления сдобного пресного теста.	2
	№12	Расчет сырья и составление НТД для приготовления пирогов.	2
	№13	Расчет сырья и составление ТК и КК для приготовления кулебяк с различными начинками.	2
	№14	Расчет сырья и составление ТК и КК для приготовления караваев.	2
<b>Тема 1.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного	№15	Составление НТД приготовления изделий из бисквитного, песочного, воздушного миндального и крошкового полуфабриката.	2
	№16	Составление НТД приготовления изделий из вафельного, заварного полуфабриката.	2

ассортимента.	№17	Составление НТД приготовления изделий из пряничного, слоеного полуфабриката.	2
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.	№18	Расчет сырья и составление НТД приготовления праздничных тортов.	2
	№19	Составление НТД приготовления пряничных изделий.	2
	№20	Составление НТД приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	2



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Экзаменационный материал  
по междисциплинарному курсу**

МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**семестр** \_\_\_\_\_

**Преподаватель: Федоренко Н.В.**

## Пояснительная записка

Экзаменационный материал составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 41-ПКД группы, четвертого курса МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Цели экзамена проверка уровня освоения теоретического материала по междисциплинарному курсу, проверка освоения общих и профессиональных компетенций, навыков практического опыта.

Объем учебного материала для подготовки к экзамену по междисциплинарному курсу (экзаменационные вопросы):

1. Какие существуют нормативные и технологические документы для организации
2. процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Какие бывают рабочие места при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Чем отличаются сложные рецептуры приготовления мучных кондитерских изделий от простых рецептур?
5. Какие цеха входят в структуру предприятий общественного питания?
6. Какие существуют виды мини-пекарен?
7. Какие виды оборудования используют для приготовления сложных мучных кондитерских изделий?
8. Какой инвентарь и приспособления используют для приготовления сложных мучных кондитерских изделий?
9. Какие существуют правила эксплуатации оборудования и основные требования по техники безопасности?
10. Какие устройства используют на предприятиях общественного питания для борьбы с насекомыми и грызунами?
11. Какие требования предъявляют к обработке производственных столов в конце смены?
12. Жарочное и холодильное оборудование
13. Месильно-перемешивающее оборудование
14. Дозировочно-формовочное оборудование: виды и принцип работы.
15. Оборудование для расстойки тестовых заготовок: виды и принцип работы
16. Что заводится на каждого работника предприятия общественного питания?
17. Какие правила личной гигиены должен соблюдать персонал предприятия
18. общественного питания?
19. Какие санитарные требования установлены к производственным и
20. вспомогательным помещениям в системе общественного питания?

21. Какие санитарные требования предъявляются к оборудованию, инвентарю, посуде и таре?
22. Какие санитарные требования предъявляются к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
23. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям
24. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре
25. Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
26. Санитарные требования к личной гигиене персонала
27. Организация работы заготовочного отделения.
28. Организация складских помещений и особенности рабочего места по обработке яиц.
29. Организация рабочего места для замеса и расстойки теста
30. Организация рабочего места для разделки теста.
31. Какие существуют актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий?
32. Какие задачи являются ключевыми при организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
33. Какие существуют новые технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
34. Какие существуют новые направления при практическом применении лазеров в хлебопекарном и кондитерском производстве?
35. В чем заключается технологический процесс криогенной обработки пищевого сырья?
36. Какие существуют правила взаимозаменяемости сырья?
37. По каким показателям оценивают качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий?
38. Какие виды сырья являются взаимозаменяемыми?
39. Что является удостоверением качества и безопасности?
40. По каким основным компонентам химического состава сырья установлены нормы замены сырья?
41. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар.
42. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты.
43. Подготовка кондитерского сырья к производству: молоко и молочные продукты.
44. Подготовка кондитерского сырья к производству: жиры, масло, маргарин.
45. Какой осуществляется контроль качества за безопасностью сырья и готовой продукцией?

46. Что предполагает технологический контроль?
47. На какие виды подразделяется технологический контроль?
48. Какими методами проводят исследования сырья и готовой продукции?
49. Какие показатели исследуются при органолептической оценке качества сырья и готовой продукции?
50. На какие виды подразделяется безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?
51. Какие существуют виды сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
52. Какие требования предъявляются к качеству пшеничной хлебопекарной муки?
53. По каким показателям определяется качество клейковины?
54. В каких целях применяют патоку в кондитерском производстве?
55. Какие химические разрыхлители используют в кондитерском производстве?
56. Какие пищевые смеси промышленного производства применяют в
57. приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий?
58. Алгоритм производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
59. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
60. Какое сырье кондитерского производства запрещено использовать в производстве сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий?
61. Какие существуют правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
62. На чем основан принцип совместимости одного сырья с другим?
63. Какой главный критерий направления фьюжн?
64. На чем основан принцип соблюдения рецептур?

**Критерии оценки:**

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если экзаменуемый допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Экзаменационный материал  
по междисциплинарному курсу**

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

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**семестр** \_\_\_\_\_

Преподаватель: *Жильцова М.Н.*

## **Пояснительная записка**

Экзаменационный материал составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 41-ПКД группы, четвертого курса по МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Цели экзамена проверка уровня освоения теоретического материала по междисциплинарному курсу, проверка освоения общих и профессиональных компетенций, навыков практического опыта.

Объем учебного материала для подготовки к экзамену по междисциплинарному курсу (экзаменационные вопросы):

1. Дрожжевое безопарное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
2. Организация складских помещений и особенности рабочего места по обработке яиц.
3. Масляный бисквит: технология приготовления, ассортимент изделий
4. Организация рабочего места для замеса и расстойки теста.
5. Воздушное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
6. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты.
7. Миндальное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
8. Подготовка кондитерского сырья к производству: молоко и молочные продукты.
9. Песочные торты: виды, технология приготовления на примере торта «Ленинградский»
10. Подготовка кондитерского сырья к производству: жиры, масло, маргарин.
11. Заварные пирожные: виды, технология приготовления на примере пирожного «Трубочка с кремом»
12. Виды разрыхлителей теста и их характеристика.
13. Слоеное пресное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
14. Процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста.
15. Песочное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
16. Процессы, происходящие при выпечке изделий из дрожжевого теста.
17. Бисквитные пирожные: виды, технология приготовления на примере пирожного «пирожное бисквитное с белковым кремом»
18. Организация рабочего места для разделки теста. Разделка теста.
19. Пирожные крошковые: виды, технология приготовления на примере пирожного «картошка обсыпанная»
20. Контроль качества и безопасности сырья
21. Пряничное тесто (заварной способ): технология приготовления, ассортимент изделий
22. Классификация бездрожжевого теста. Способы разрыхления.

23. Дрожжевое опарное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
24. Жарочное и холодильное оборудование
25. Вафельное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
26. Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
27. Тесто с «отсдобкой»: технология приготовления, ассортимент изделий
28. Санитарные требования к личной гигиене персонала
29. Пряничное тесто (сырцовый способ): технология приготовления, ассортимент изделий
30. Технология приготовления «Помады основной».
31. Бисквитное тесто (буше): технология приготовления, ассортимент изделий
32. Классификация кремов и технология приготовления крема «Гляссе».
33. Вафельное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
34. Алгоритм производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
35. Сдобное пресное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
36. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
37. Заварное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
38. Месильно-перемешивающее оборудование
39. Бисквитные торты: ассортимент, технология приготовления на примере торта «Сказка»
40. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
41. Дрожжевое слоеное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
42. Хранение и доставка кондитерских изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
43. Бисквитное тесто (с подогревом): технология приготовления, ассортимент изделий.
44. Дозировочно-формовочное оборудование: виды и принцип работы.
45. Дрожжевое слоеное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
46. Виды тортов: деление по сложности, размерности, основе.
47. Дрожжевое безопарное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
48. Оборудование для расстойки тестовых заготовок: виды и принцип работы
49. Белковые торты: виды, технология приготовления на примере торта «Полет»
50. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям
51. Дрожжевое опарное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
52. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре



53.Вафельное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий

54.Организация работы заготовочного отделения.

55.Песочное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий

**Критерии оценки:**

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если экзаменуемый допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/

\_\_\_\_\_  
*код, наименование специальности / профессии*

Курс: \_\_\_\_\_

Наименование МДК: \_\_\_\_\_

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель цикловой методической комиссии

\_\_\_\_\_  
*(наименование комиссии)*  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
*(подпись)* *(Ф.И.О)*

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/

\_\_\_\_\_  
*код, наименование специальности / профессии*

Курс: \_\_\_\_\_

Наименование МДК: \_\_\_\_\_

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель цикловой методической комиссии

\_\_\_\_\_  
*(наименование комиссии)*  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
*(подпись)* *(Ф.И.О)*

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)  
по учебной практике**

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**семестр**\_\_\_\_\_

## Пояснительная записка

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 41-ПКД группы, четвертого курса по ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Объем учебной практики составляет 72 часа (2недели)

Виды выполняемых работ на учебной практике:

- Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление различных фаршей и начинок для хлебобулочных изделий.
- Приготовление отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления сиропов, помады, глазурей, желе, кремов, сахарной мастики, муссов, марципана. Правила и режим приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- Технология приготовления дрожжевого безопасного теста. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.
- Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков .
- Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста.
- Приготовление пресного теста и изделий из него. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий из пресного теста.
- Приготовление бисквитных, слоеных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных и слоеных тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных и слоеных тортов.
- Приготовление песочных, белковых, миндальных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных, белковых, миндальных тортов. Контроль качества и безопасности песочных, белковых, миндальных тортов .
- Приготовление комбинированных и фирменных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных комбинированных и фирменных тортов. Контроль качества и безопасности комбинированных и фирменных тортов.
- Приготовление бисквитных и песочных пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления бисквитных и песочных пирожных. Контроль качества и безопасности бисквитных и песочных пирожных .

– Приготовление заварных и слоеных пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления заварных и слоеных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и слоеных пирожных.

– Приготовление воздушных, воздушно-ореховых и крошковых пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления воздушных, воздушно-ореховых, и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности воздушных, воздушно-ореховых и крошковых пирожных.

### **Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике:**

Предметом оценки по учебной практике является приобретение практического опыта – ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Результат освоения профессиональных компетенций ПК 5.1 – ПК 5.6, на основе приобретенного практического опыта приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий определяется по каждой компетенции:

- правильность определения качества сырья и продукции по органолептической оценке в соответствии с требованиями к качеству;
- соответствие подбора ингредиентов и оформления изделий технологической документации;
- соответствие выбора оборудования и подбора посуды и инвентаря технологическим требованиям, и его эксплуатация в соответствии с инструкцией по охране труда.
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)
- правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации (технологические карты);

Контроль и оценка по учебной практике проводится по результатам проверочной работы. В документе отражаются освоенные профессиональные компетенции, виды работ по каждой компетенции, выполненных на учебной практике, их объем и качество выполнения, дается характеристика деятельности обучающегося в процессе освоения профессиональных и общих компетенций по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)  
по производственной практике**

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**семестр**\_\_\_\_\_

## Пояснительная записка

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 41-ПКД группы, четвертого курса по ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Объем учебной практики составляет 72 часа (2недели)

Виды выполняемых работ на производственной практике:

- 1. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление различных фаршей и начинок для хлебобулочных изделий.
- 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления сиропов, помады, глазурей, желе, кремов, сахарной мастики, муссов, марципана. Правила и режим приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- Технология приготовления дрожжевого безопасного теста. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.
- Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков .
- Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста.
- Приготовление пресного теста и изделий из него. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий из пресного теста.
- Приготовление бисквитных, слоеных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных и слоеных тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных и слоеных тортов.
- Приготовление песочных, белковых, миндальных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных, белковых, миндальных тортов. Контроль качества и безопасности песочных, белковых, миндальных тортов .
- Приготовление комбинированных и фирменных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных комбинированных и фирменных тортов. Контроль качества и безопасности комбинированных и фирменных тортов.
- Приготовление бисквитных и песочных пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления бисквитных и песочных пирожных. Контроль качества и безопасности бисквитных и песочных пирожных .

– Приготовление заварных и слоеных пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления заварных и слоеных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и слоеных пирожных.

– Приготовление воздушных, воздушно-ореховых и крошковых пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления воздушных, воздушно-ореховых, и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности воздушных, воздушно-ореховых и крошковых пирожных.

### **Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике:**

Предметом оценки по учебной практике является приобретение практического опыта – ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Результат освоения профессиональных компетенций ПК 5.1 – ПК 5.6, на основе приобретенного практического опыта приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий определяется по каждой компетенции:

- правильность определения качества сырья и продукции по органолептической оценке в соответствии с требованиями к качеству;
- соответствие подбора ингредиентов и оформления изделий технологической документации;
- соответствие выбора оборудования и подбора посуды и инвентаря технологическим требованиям, и его эксплуатация в соответствии с инструкцией по охране труда.
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)
- правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации (технологические карты);

Контроль и оценка по учебной практике проводится по результатам проверочной работы и аттестационного листа-характеристики по учебной практике. В документе отражаются освоенные профессиональные компетенции, виды работ по каждой компетенции, выполненных на учебной практике, их объем и качество выполнения, дается характеристика деятельности обучающегося в процессе освоения профессиональных и общих компетенций по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.



## Перечень ситуационных задач к зачету (с оценкой)

### ВАРИАНТ 1

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

### ВАРИАНТ 2

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

### ВАРИАНТ 3

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 4

**№1.** Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

**№3.** Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

**№4.** При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 5

**№1.** Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

**№2.** Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

**№4.** При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### ВАРИАНТ 6

**№1.** Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

**№4.** При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

## ВАРИАНТ 7

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

## ВАРИАНТ 8

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

## ВАРИАНТ 9

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формуется. Объясните причину брака и способ устранения.

## ВАРИАНТ 10

**№1.** На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

**№4** При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

## ВАРИАНТ 11

**№1.** Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

**№4.** На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

## ВАРИАНТ 12

**№1.** Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

**№4.** На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

### ВАРИАНТ 13

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

### ВАРИАНТ 14

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

### ВАРИАНТ 15

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

## ВАРИАНТ 16

**№1.** Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

**№3.** Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

**№4.** При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

## ВАРИАНТ 17

**№1.** Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

**№2.** Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

**№4.** При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (ПО МОДУЛЮ)**

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**семестр** \_\_\_\_\_

## **Общие положения**

Экзамен (по модулю) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля по специальности/ профессии СПО.

*Экзамен (по модулю) проводится путем выполнения практического задания с предоставлением аттестационной комиссии материалов портфолио.*

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

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



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Оценочные средства для проведения  
экзамена (по модулю)**

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**семестр**\_\_\_\_\_

Согласовано  
Председатель цикловой методической  
комиссии

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Утверждено  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева

### **Перечень практических работ**

по специальности/профессии \_\_\_\_\_

ПМ. \_\_\_\_\_

Квалификация: \_\_\_\_\_

- 1.
- 2.
- 3.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**МАТЕРИАЛЫ  
для проведения экзамена (по модулю)**

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**семестр**\_\_\_\_\_

## **Вариант № 1**

- 1.
- 2.
- 3.

Наряд  
на выполнение практических квалификационных работ  
по профессиональному модулю ПМ. \_\_\_\_\_  
по специальности/профессии: \_\_\_\_\_  
студента группы № \_\_\_\_: \_\_\_\_\_

№	Наименование работ	Дата	Отведено время	Затрачено	Оценка		Соблюдение технологического процесса	Итоговая оценка
					Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности		
1								

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 Члены комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 Мастер п/о \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Наряд  
на выполнение практических квалификационных работ  
по профессиональному модулю ПМ. \_\_\_\_\_  
по специальности/профессии: \_\_\_\_\_  
студента группы № \_\_\_\_: \_\_\_\_\_

№	Наименование работ	Дата	Отведено время	Затрачено	Оценка		Соблюдение технологического процесса	Итоговая оценка
					Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности		
1								

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 Члены комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 Мастер п/о \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Лист экзаменатора экзамена (квалификационного)  
 профессионального модуля по ПМ. \_\_\_\_\_  
 профессия: \_\_\_\_\_

ФИО экзаменатора: \_\_\_\_\_

№ п/п	ФИО	ПК	ПК	ПК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	Оценка	Результат: Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											

Экзаменатор \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ

проведения экзамена (квалификационного)

по профессиональному модулю ПМ. \_\_\_\_\_

группа № \_\_\_\_\_ по профессии \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Всего в группе \_\_\_\_\_ чел.

Присутствовало \_\_\_\_\_ чел.

Отсутствовало \_\_\_\_\_ чел.

Из них: по уважительной причин \_\_\_\_\_ чел.

по не уважительной причине \_\_\_\_\_ чел.

Время выполнения задания \_\_\_\_\_ часов

Состав экзаменационной комиссии:	Председатель комиссии	_____ / _____ /
	Члены комиссии	_____ / _____ /
		_____ / _____ /
	Мастер п/о	_____ / _____ /

№ п/п	ФИО студентов	Оценка МДК.	Оценка учебной практики	Оценка производственной практики	Оценка сформированности ПК, ОК (ДА/НЕТ)	Заключение комиссии
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Члены комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Мастер п/о \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



## ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

по профессиональному модулю ПМ. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ обучающейся на \_\_\_ курсе по профессии СПО \_\_\_\_\_

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ. \_\_\_\_\_

в объеме ТО- \_\_\_\_\_ ч.; УП- \_\_\_\_\_ ч.; ПП- \_\_\_\_\_ ч.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Часы		Сроки
	Аудиторная	Самостоятельная	
МДК.			
УП			
ПП			
ПМ. Эк			

### Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.		
УП		
ПП		
ПМ. Эк		

### Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК		
ПК		
ПК		
<b>Общие компетенции</b>		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Сводная ведомость**  
**освоения профессиональных и общих компетенций**  
 профессионального модуля ПМ. \_\_\_\_\_  
 по профессии: \_\_\_\_\_

№	Ф.И.О.	ПК	ПК	ПК	ОК	ОК	ОК
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							

Мастер производственного обучения

/ \_\_\_\_\_ /



## Аттестационный лист учебной практики

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики по \_\_\_\_\_

1. ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_ группа № \_\_\_\_\_  
профессия \_\_\_\_\_ . Срок обучения \_\_\_\_\_

2. Место проведения учебной практики (организация), наименование, юридический адрес  
ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж», г. Маркс, пр. Ленина, 107.

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики:

Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)

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

Качество выполненных работ на « \_\_\_\_\_ »: соответствует требованиям соблюдения технологии и правил выполнения производственных операций, требованиям охраны труда и соблюдения техники безопасности, а также в соответствии с СанПиНом с соблюдением требований пожарной безопасности.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Мастер производственного обучения (преподаватель) :

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

(подпись)

(Ф.И.О)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

Утверждаю  
Зам. директора по УПР/Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

**ОТЧЕТ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество студента)

Студента/ки/\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

Дневная форма обучения  
Специальность (профессия)

\_\_\_\_\_  
Период прохождения практики \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Руководитель практики от учебного заведения \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

20 \_\_\_\_/20 \_\_\_\_ учебный год

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**Д Н Е В Н И К**

прохождения производственной практики

\_\_\_\_\_

группа \_\_\_\_\_

специальность (профессия)

\_\_\_\_\_

студент \_\_\_\_\_

Продолжительность практики:

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от учебного заведения

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Маркс, год

## Дневник производственной практики

ПМ.

\_\_\_\_\_  
Студента(ки)

\_\_\_\_\_  
Группы № \_\_\_ по специальности (профессии)

\_\_\_\_\_  
Место проведения практики (организация)

\_\_\_\_\_  
Время проведения практики:

\_\_\_\_\_  
Задание студента на период прохождения практики

Вид деятельности:

\_\_\_\_\_  
Приобретаемые ОК и ПК:

\_\_\_\_\_  
Виды и объемы работ, выполненные студентом во время практики:

Дата	Виды выполняемой работы	Кол-во часов	Оценка	Подпись руководителя практики от предприятия

*(Продолжение таблицы может быть перенесено на следующую страницу)*

Характеристика на обучающегося и качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

В результате прохождения производственной практики студент(ка) приобрел(а) общие и профессиональные компетенции по виду деятельности.  
Оценка за практику:

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П. \_\_\_\_\_ Руководитель практики \_\_\_\_\_  
/\_\_\_\_\_/



## Аттестационный лист производственной практики

Характеристика профессиональной деятельности студента(ки) во время производственной практики по ПМ.

1. ФИО студента(ки): \_\_\_\_\_ группа № \_\_\_\_\_

2. Место проведения производственной практики (организация), наименование, юридический адрес:

3. Время проведения практики

4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики, согласно программе производственной практики:

Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)

*(Продолжение таблицы может быть перенесено на следующую страницу)*

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

Качество выполненных работ на «отлично»: соответствует требованиям соблюдения технологии и правил выполнения производственных операций, требованиям охраны труда и соблюдения техники безопасности, а также в соответствии с СанПиНом с соблюдением требований пожарной безопасности.

**Характеристика профессиональной деятельности студента  
во время производственной практики**

В ходе производственной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК.

---

ПК.

---

ПК.

---

Итоговая оценка по практике \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики

от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

М.П.

Руководитель практики

от учебного заведения \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

М.П.

## ОЦЕНКА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРАКТИКАНТА

(дается руководителем практики от предприятия; подчеркнуть нужное)

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Программу практики выполнил: полностью, не полностью

Замечания по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: \_\_\_\_\_

Замечания по технике безопасности: имеет, не имеет

Общественная активность в трудовом коллективе: высокая, удовлетворительная, низкая

Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет, не имеет

Поощрения, высказывания: не имеет, имеет за \_\_\_\_\_

Замечания и предложения по совершенствованию качества подготовки практиканта и организации производственной практики

---

---

---

---

---

---

---

---

Руководитель практики

от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

М.П.

Руководитель практики

от учебного заведения \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

М.П.

