

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области
«Калининский техникум агробизнеса»

Согласовано

Зам.директора по УПР

_____ / Торопова Е.Н./

« ____ » _____ 20 ____ г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ СО

«Калининский техникум агробизнеса»

_____ /С.А.Потупалов/

« ____ » _____ 20 ____ г.

Фонд оценочных средств

по профессиональному модулю

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

образовательной программы среднего профессионального образования-

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии СПО естественнонаучного профиля

43.01.09 «Повар, кондитер»
Код профессия

на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования

Рассмотрено на заседании ПЦК

профессионально-технического цикла

протокол № ____ от

председатель ПЦК _____ Лопасова Т.Н.

Разработчики: Лопасова Т.Н.- преподаватель высшей квалификационной категории

Иванова О.В.- мастер п/о первой квалификационной категории

Эксперты от работодателя:

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

1. Пояснительная записка

ФОС предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, осваивающих ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» Приказ Минобрнауки России от «09» декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»; на основании рабочей программы профессионального модуля.

ФОС ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента включает в себя:

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

КОС 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

КОС УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

КОС ПП Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

КОС экзамена по модулю

ФОС включает оценочные материалы для контроля знаний, умений, практического опыта и освоения следующих общих и профессиональных компетенций:

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

Профессиональные компетенции

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

Виды и формы контроля освоения ПМ : текущий, рубежный

Паспорт оценочных средств ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

№	Содержание ПМ	Форма контроля*	Коды формируемых ОК, ПК
1.	МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет	ПК 5.1.- ОК 01-07, 09,10
2.	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Дифференцированный зачет	ПК 5.2-5.5,10
3.	УП	зачёт с оценкой	ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, 09,10
4.	ПП	зачёт с оценкой	ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, 09,10
5.	Итоговая аттестация	экзамен по модулю	ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, 09,10

Примечание: * - Форма контроля определяется в соответствии с утвержденными учебными планами специальностей.

2.Паспорт оценочных средств

МДК 05.01. «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

№	Наименование раздела, темы МДК	Тип контроля	Формы контроля*		Коды формируемых ОК, ПК
			текущий	рубежный	
1	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	текущий	Самостоятельная работа: ответы на вопросы, тестирование; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий		ПК 5.1. ОК 1-7, 9,10

2	Итоговая аттестация	промежуточный	зачёт с оценкой устно по билетам	ПК 5.1 ОК 01-07, 09, 10	

МДК 05.02. « Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

№	Наименование раздела, темы МДК	Тип контроля	Формы контроля*		Коды формируемых ОК, ПК
			текущий	рубежный	
1	Раздел 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	текущий	Самостоятельная работа: по карточкам устный опрос; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий, самостоятельная работа (подготовка рефератов)		ПК 5.2 ОК 01-07, 09,10
2	Раздел 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	текущий	Тестирование; устный опрос; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий		ПК 5.3 ОК 1-7, 9,10
3	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	текущий	Самостоятельная работа: Решение ситуационных задач; устный опрос; экспертное наблюдение и		ПК 5.4 ОК 1-7, 9,10

			оценка в процессе выполнения практических занятий		
4	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	текущий	тестирование; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий		ПК 5.5 ОК 1-7, 9,10
5	Итоговая аттестация	промежуточный	зачёт с оценкой в виде тестирования		

Примечание: * - Формы контроля определяется в соответствии с учебным планом профессии на весь период обучения

3.Контрольно-оценочные средства для текущего контроля

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

3.1.Перечень вопросов по разделу 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Опишите правила эксплуатации тестораскаточной машины.
2. Опишите правила эксплуатации планетарного миксера.
3. Дать характеристику организации рабочих мест в кондитерском цехе.
4. Опишите правила эксплуатации тестомесильной машины.
5. Опишите организацию работы кондитерского цеха.
6. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе взбивальной машины.
7. Перечислите оборудование, устанавливаемое в кондитерском цехе.
8. Опишите правила эксплуатации жарочных шкафов.
9. Опишите правила эксплуатации конвекционных печей.
10. Опишите правила эксплуатации пароконвектомата.

Критерии оценки:

Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке

студента, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка ("5", "4", "3") может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т.е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы учащегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

3.2. Тестовые задания по разделу 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вариант 1

1. Технологический процесс — это:

- а) контроль качества;
- б) последовательность приготовления изделий, полуфабрикатов;
- в) бракераж изделий, полуфабрикатов.

2. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:

- а) высоким содержанием жира;
- б) низким содержанием жира;
- в) высоким содержанием углеводов;
- г) низким содержанием углеводов.

3. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья: _____

, _____, _____, _____.

4. Назовите базисную влажность муки _____.

5. Закончите предложение: Сырье в цехе принимают по _____ и _____.

6. Впишите пропущенные слова: Перед использованием

муку _____ для обогащения _____ и удаления _____.

7. Закончите предложение: Сахарный песок перед использованием _____ и _____.

8. Выпишите пропущенные слова: в 10%-ном растворе соли _____ яйца будут плавать, а _____ потонут.

9. Выпишите пропущенные данные:

Овощи хранят при температуре _____, фрукты _____.

10. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста: _____, _____, _____.

Вариант 2

1. Последовательность приготовления изделий и полуфабрикатов называют:

- а) технологической стадией;
- б) технологическим процессом;
- в) техническим процессом.

2. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:

- а) сливочного масла;
- б) яиц;
- в) сахара;
- г) муки.

3. Выпишите пропущенные слова:

Органолептическая оценка включает: _____, _____, _____, _____.

4. Выпишите пропущенные слова: Базисную влажность муки используют при расчете _____, она равна _____.

5. Назовите, какими документами определяется качество сырья? _____ и _____.

6. Выпишите пропущенные слова: Крахмал хранят в _____ помещениях, так как он впитывает _____.

7. Выпишите пропущенные слова: Для получения 1000 г сахарной пудры необходимо _____ сахарного песка, затем ее _____.

8. Перечислите операции подготовки яиц к производству:

1) _____, 2) _____ 3) _____ 2%-ным раствором хлорной извести и 4) _____.

9. Выпишите пропущенные слова: Какой мед рекомендуется использовать в кондитерском производстве а) _____, б) _____. Перед использованием мед _____ до температуры _____ и _____.

10. Закончите предложение: Если мак загрязнен песком, его нужно погрузить в _____, затем _____.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	
	Вариант 1	Вариант 2
1.	б	б
2.	а, в	в, г
3.	Вкус, цвет, запах, консистенция	Вкуса, цвета, запаха, консистенции
4.	14,5 %	Рецептур; 14,5 %
5.	Качеству и количеству	Госстандартом; техническими условиями
6.	Просеивают; воздухом; примесей	Сухих; влагу
7.	Растворяют и процеживают	1003 г; просеивают
8.	Свежие, несвежие	1) промывают, 2) мойка с моющим средством, 3) дезинфицируют, 4) ополаскивают
9.	10-12 °С; 2 °С;	а) липовый, б) акациевый; подогревают; 40-50 °С; процеживают
10.	Дрожжи, углекислый аммоний, сода пищевая	Сахарный сироп; процедить

Критерии оценки заданий

С помощью коэффициента усвоения К

$K = A:P$, где А – число правильных ответов в тесте

Р – общее число ответов

Коэффициент К	Оценка
0,9-1	«5»
0,8-0,89	«4»
0,7-0,79	«3»
Меньше 0,7	«2»

3.3. Практические занятия по разделу 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

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

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

Цель работы: Сформировать умения организовывать рабочее место кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.

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

Цель работы: Научить приемам подбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха

Практическая работа: Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

Цель работы: Сформировать умения выполнять действия на взаимозаменяемость сырья

Практическая работа: Решение ситуационных задач. Расчёт необходимого количества муки, другого сырья.

Цель работы: Сформировать умения расчёта необходимого количества муки, другого сырья.

Практическая работа: Определение количества хлебобулочных изделий на выходе, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.

Цель работы: Сформировать умения расчёта количества хлебобулочных изделий на выходе, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных

документов.

Критерии оценки практических работ

Практические работы студента оцениваются по пятибалльной шкале:

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;
- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;
- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;
- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;
- в письменном отчете по работе допущены ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;
- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;
- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

**3.4.Комплект заданий промежуточной аттестации по разделу МДК05.01.
Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

(Устно по билетам)

Билет 1

1. Дайте определение термину: мука, клейковина муки, газообразующая способность муки
2. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала.
3. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц.

Билет 3

1. Дайте характеристику следующим молочным продуктам: сливки, творог
2. Перечислите химические разрыхлители.
3. Какие эссенции применяются в кондитерском производстве?

Билет 4

1. Что такое маргарин и как его подготовить к использованию?
2. Укажите соотношения при замене дрожжей прессованных на сухие
3. Дайте определение следующим терминам: меланж, яичный порошок

Билет 5

1. Чем можно заменить синтетические красители при их отсутствии на производстве?
2. Дайте определение следующим терминам: меланж, яичный порошок
3. Сливки, какой жирности, наиболее пригодны для взбивания? Как сохранить творог длительное время свежим?

Билет 6

1. Перечислите виды жиров, используемых в кондитерском производстве.
2. Как подготовить фундук и миндаль к использованию?
3. Какое значение имеют пряности в мучных кондитерских изделиях?

Билет 7

1. Перечислите виды красителей.
2. Какие фрукты и ягоды используют для оформления кондитерских изделий?
3. Назовите недостатки муки повышенной влажности. Как влияет мука с повышенной влажностью на качество изделий?

Билет 8

1. Охарактеризуйте показатели крахмала: цвет крахмала, влажность, растворимость в воде.
2. Составьте технологическую схему обработки яиц
3. Какую роль играет жир в производстве мучных кондитерских изделий? В чем отличие маргарина от кулинарного жира?

Билет 9

1. Что такое цукаты? Какие фрукты и ягоды используют для их приготовления?
2. Почему для ароматизации кондитерских изделий ванилин используют в виде раствора или сахарной пудры?
3. Как классифицируют красители?

Билет 10

1. Дайте определение термину «темперирование»
2. Укажите процентное содержание клейковины муки и использование муки с разной клейковиной.
3. В чем отличие сухих дрожжей от инстантных?

Билет 11

1. Перечислите продукты переработки яиц.
2. Что такое повидло? Как его приготовить?
3. Какие виды молока и молочных продуктов используют в кондитерском производстве?

Билет 12

1. Дайте определение термину «разрыхлитель теста».
2. С какой целью и как добавляют поваренную соль в хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?
3. Перечислите, какие виды орехов используют при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Билет 13

1. Составьте технологическую схему обработки яиц
2. Что такое цукаты? Какие фрукты и ягоды используют для их приготовления?
3. В чем отличие сухих дрожжей от инстантных?

Билет 14

1. Охарактеризуйте показатели крахмала: цвет крахмала, влажность, растворимость в воде.
2. Как классифицируют красители?
3. Дайте определение следующим терминам: меланж, яичный порошок

Билет 15

1. Как подготовить фундук и миндаль к использованию?
2. Дайте характеристику следующим молочным продуктам: сливки, творог .
3. Какую роль играет жир в производстве мучных кондитерских изделий? В чем отличие маргарина от кулинарного жира?

Билет 16

1. Какие виды молока и молочных продуктов используют в кондитерском производстве?
2. Дайте определение термину «разрыхлитель теста».
3. Какие фрукты и ягоды используют для оформления кондитерских изделий?

Билет 17

1. Дайте определение термину «темперирование».
2. С какой целью и как добавляют поваренную соль в хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?
3. Чем можно заменить синтетические красители при их отсутствии на производстве?

Билет 18

1. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц.
2. Дайте определение термину: мука, клейковина муки, газообразующая способность муки
3. Дайте определение термину: мука, клейковина муки, газообразующая способность муки

Билет 20

1. Перечислите продукты переработки яиц.
2. Сливки, какой жирности, наиболее пригодны для взбивания? Как сохранить творог длительное время свежим?
3. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала.

Критерии оценивания

- Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения,

применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка ("5", "4", "3") может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т.е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы учащегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

4. Контрольно-оценочные средства для текущего контроля

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

3.1. Перечень вопросов

3.1.1 Раздел 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для глазирования поверхности.
2. Объясните, что способствует ухудшению цвета и качества марципана.
3. Опишите процесс приготовления нонпарели.

4. Перечислите стадии крепости сахарного сиропа.
5. Чем и в каком соотношении можно заменить патоку при приготовлении помады?
6. Объясните, почему крем сливочный используется чаще других.
7. Перечислите стадии приготовления крема заварного.
8. Дайте определение термину «темперирование» .

3.1.2 Раздел 2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для украшения изделий.
2. Назовите, какой ингредиент придает пластичность марципану, и объясните почему.
3. Опишите процесс приготовления трюфельной посыпки.
4. Дайте определение следующим терминам: инверсия, инвертный сироп.
5. Как подготовить помаду для глазирования?
6. Чем отличается крем «Глясе» от крема «Шарлотт»?
7. Почему заварной крем при уваривании становится густым?
8. Объясните, чем отличается процесс изготовления украшений из карамели на основе сахарного сиропа и на основе изомальта.
9. Опишите технологический процесс приготовления глазури заварной.
10. Перечислите основные недостатки сырцового марципана.
11. Опишите процесс приготовления грильяжа.
12. Дайте определение следующим терминам: жженка, тиражный сироп.
13. При взбивании помада долго не образуется, ваши действия.
14. Чем отличается крем белковый на агаре от крема «Зефир»?
15. Перечислите основные требования при приготовлении белковых кремов.
16. Перечислите способы темперирования шоколада. Опишите один из них (на выбор).

3.1.3 Раздел 3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?
2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?
3. Назовите базисную влажность муки:
4. Какие разрыхлители теста вам известны?
5. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?
6. Как правильно подготовить мед к производству?
7. Как подготовить желатин к производству?
8. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья.
9. Назовите базисную влажность муки.
10. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста.

3.1.4 Раздел 4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1. Какие продукты не используют для замеса дрожжевого теста?
2. Какие способы приготовления дрожжевого теста вам известны?
3. Какую температуру должна иметь вода, предназначенная для замеса дрожжевого теста?

4. По каким признакам определяют окончание замеса?
5. В каком тесте лучше протекают процессы брожения?
6. Тесто считается готовым к разделке, если?
7. Какие операции включает в себя разделка теста?
8. Температура выпечки зависит от:
9. Изделия имеют очень низкий объем, причина?
10. Дрожжевое тесто нельзя приготовить без следующего сырья:
11. От чего зависит выбор способа приготовления дрожжевого теста?
12. Что такое расстегай?
13. Назовите 3 способа формования пирога московского.
14. Перечислите, какие продукты относят к сдобящим веществам:
15. Назовите два способа приготовления дрожжевого теста.
16. Что такое кулебяка?
17. Назовите возможные формы пирожков печеных с различными фаршами.

3.1.5 Раздел 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1. Перечислите основные группы пирожных, в зависимости от полуфабрикатов.
2. Рассчитайте вес теста, если вес готового изделия 75 г, а упек 12%.
3. Для каких пирожных тесто готовится без муки?:
4. Назовите срок хранения заварного пирожного с масляным кремом:
5. Назовите пирожные из заварного теста:
6. Какие группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката, вы знаете?
7. В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных?
8. В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных?
9. Назовите сроки хранения пирожных: 1) Бисквитное пирожное с масляным кремом , 2) Песочное пирожное с кремом из сливок ,
3) Заварное пирожное с белковым кремом

Критерии оценивания

Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка ("5", "4", "3") может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т.е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы учащегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

3.2. Тестовые задания

3.2.1 Раздел 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вариант 1.

Выберите правильные варианты ответов.

1. Как получить сироп с высокой концентрацией сахара?

- 1) Растворить сахар в воде, интенсивно перемешивая.
- 2) Уваривать сахарный сироп до нужной консистенции.
- 3) Отстоять сироп и слить лишнюю жидкость.

2. В чем причина того, что помада получилась грубой, с крупными кристаллами?

- 1) Много антикристаллизатора.
- 2) Мало антикристаллизатора.

3. Что входит в состав заварной мастики?

- 1) Сахар.
- 2) Мука.
- 3) Вода.
- 4) Крахмал.
- 5) Желатин.

4. Какие отделочные полуфабрикаты наиболее опасны в бактериологическом отношении?

- 1) Помада.
- 2) Мастика.
- 3) Масляные кремы.
- 4) Суфле.

5. Какие полуфабрикаты наносят с помощью кондитерских мешков?

- 1) Глазури.
- 2) Мاستику.
- 3) Кремы.

Вариант 2

1. Выпишите пропущенные слова: Инвертный сироп является заменителем 1) _____, так как имеет свойства 2) _____.

2. Закончите предложение: Для приготовления кофейного сиропа необходимо приготовить кофейную 1) _____, для чего рекомендуется разделить воду на 2) _____ части.

3. Назовите последовательность процессов приготовления помады основной:

1) _____ .

2) _____ .

3) _____ .

4) _____ .

4. Перечислите недостатки, которые могут возникнуть в готовой помаде, если использовано мало антикристаллизатора.

5. Выпишите пропущенные слова:

Для приготовления сырцовой мастики 1) _____ замачивают, нагревают до 2) _____ и вливают в 3) _____, перемешивают до получения 4) _____ массы.

6. Выпишите пропущенные слова:

Для приготовления глазури для глазирования изделий необходимо яичные белки взбить с 1) _____, добавить 2) _____ сахарной пудры, затем еще 3) _____ сахарной пудры, подогреть до T 4) _____ и всыпать остальную пудру. Готовая глазурь имеет консистенцию 5) _____.

7. Выпишите пропущенные слова:

Для приготовления желе на желатине его 1) _____, для 2) _____. Варят сироп из 3) _____, _____, _____, охлаждают до T 4) _____ и соединяют с 5) _____, перемешивают до 6) _____.

Вариант 3

1. Как можно определить содержание сахара в сиропе?

_____.

2. Выпишите пропущенные слова: Сиропами пропитывают изделия для придания _____ и _____.

3. Выпишите пропущенные значения температуры: При приготовлении помады патоку добавляют в сироп при температуре: патоки 1) _____, сиропа 2) _____ сироп уваривают до 3) _____.

4. Дополните предложение: медленное уваривание сиропа для помады дает помаду 1) _____ цвета, варка в открытой _____ посуде приводит к 2) _____, медленное охлаждение способствует образованию 3) _____ кристаллов.

5. Перечислите виды мастики.

6. Выпишите пропущенные слова:

Для приготовления глазури заварной для украшения изделий 1) _____ с водой уваривают до пробы на 2) _____, яичные белки взбивают до увеличения в объеме в 3) _____ раз, вливают горячий 4) _____, всыпают 5) _____ и 6) _____.

7. Выпишите пропущенные слова:

Для приготовления желе на агаре, агар 1) _____ для 2) _____, затем нагревают до 3) _____ для растворения, добавляют 4) _____, _____, доводят до 5) _____ агара берут в 6) _____ раза 7) _____, чем желатина.

Эталон ответов

№ вопроса	Ответы на тесты		
	№ 1	№ 2	№ 3
1	2	1) Патоки, 2) антикристаллизатора	органолептически, по плотности сиропа, по температуре кипения
2	2	1) вытяжку, 2) 3	Нежного вкуса, аромата
3	1, 3, 4	1) уваривание сиропа, 2) охлаждение сиропа, 3) взбивание помады (сиропа, 4) созревание помады)	1) 40-50 °С; 2) 108 °С; 3) 114-117 °С
4	3, 4	Помада грубая, крупные кристаллы, быстро засахарится на изделиях	1) темного цвета, 2) кристаллизации, 3) крупных
5	1, 3	1. желатин, 2. растворения, 3. сахарную пудру, 4. однородной	Сырцовая, заварная, молочная

6	-	1) сахаром, 2) 1/3, 3) 1/3, 4) 30-40 °С, 5) густой сметаны	1) сахар, 2) слабый шарик, 3) 5-6, 4) сироп, 5) сахарную пудру, 6) лимонную кислоту
7	-	1. замачивают, 2. набухания, 3. сахара, воды, патоки, 4. 70 °С, 5. сахарным сиропом, 6. желатина	1) замачивают, 2) набухание, 3) кипятят, 4) сахар, 5) патоку, 6) 3 раза, 7) меньше

3.2.2. Раздел 2.Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Вариант 1.

Выберите правильные варианты ответов:

1. Как можно классифицировать тесто?

1. Пресное.
2. Соленое.
3. Слоеное.
4. Дрожжевое.
5. Сдобное.

2. С какими составляющими при замесе теста происходят глубокие изменения?

1. С минеральными веществами.
2. С водой.
3. С белками.
4. С жирами.
5. С крахмалом.

3. Назовите основные способы разрыхления теста:

1. Опарный.
2. Биологический.
3. Химический.
4. Температурный.
5. Механический.
6. Холодный.

4. В чем суть биологического разрыхления теста?

1. В деятельности дрожжей.
2. В разрыхлении во время замеса.
3. В выдерживании теста в теплом месте.

5. Для какого теста применяют химические разрыхлители?

1. Для дрожжевого.
2. Для песочного.
3. Для заварного.
4. Для слоеного.
5. Для пряничного.

6. Основное условие механического разрыхления теста?

1. Наличие в тесте соды (углекислого аммония).
2. Наличие в тесте поверхностно-активных веществ (пенообразователей).
3. Наличие в тесте дрожжей (молочнокислых бактерий).

Вариант 2.

1. Все способы разрыхления теста можно разделить на

1. _____ .

2. _____ .

3. _____ .

4. _____ .

2. Вставьте пропущенные слова:

При замесе дрожжевого теста основные изменения происходят с 1. _____, они впитывают 2. _____ и набухают, образуя 3. _____ .

3. Вставьте пропущенные слова:

При внесении в питательную среду 1) _____ начинают активно поглощать 2) _____ с выделением 3) _____ и 4) _____ .

4 Вставьте пропущенные слова:

Для химического разрыхления теста используют _____ или _____.

5. Вставьте пропущенные слова:

Механическое разрыхление теста используется при приготовлении _____, _____, _____ теста.

6. Вставьте пропущенные слова:

В основе приготовления слоеного и заварного видов теста лежит _____ способ разрыхления.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы на тесты	
	Вариант 1	Вариант 2
1.	1,4	Биологический, химический, механический, физический
2.	3,5	1-белками, 2-влагу, 3-клейковину
3.	2,3,5	1- Дрожжи, 2- сахара, 3- углекислого

		газа, 4- спирта
4.	1	Пищевую соду, углекислый аммоний
5.	2,5	Бисквитное, воздушное, блинчатое
6.	2	физический

3.2.3. Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Вариант 1

Выберите правильные ответы

1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

- а) Мука;
- б) орехи;
- в) повидло;
- г) сахар;
- д) сметана.

2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?

- а) Помол;
- б) количества клейковины;
- в) цвет;
- г) зольность;
- д) газообразующая способность.

3. Выберите базисную влажность муки:

- а) 14,0;
- б) 14,5;
- в) 15,0;
- г) 15,5;

4. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:

- а) Сливочного масла;
- б) яиц;
- в) сахара;
- г) муки.

5. Какие разрыхлители теста вам известны?

- а) Дрожжи;

- б) соль;
- в) молочнокислые бактерии;
- г) сода пищевая.

6. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?

- а) сахар измельчают;
- б) сахар просеивают;
- в) сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают;
- г) сахар подвергают карамелизации.

7. Как правильно подготовить мед к производству?

- а) Мед нагревают до 45-50 °С и процеживают;
- б) мед охлаждают до 15 °С и взбивают;
- в) мед растирают с сахаром и используют;
- г) используют без подготовки;

8. Как подготовить желатин к производству?

- а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде;
- б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;
- в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;
- г) желатин замачивают в подкисленной воде.

Вариант 2

1. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья:

_____, _____, _____, _____.

2. Назовите базисную влажность муки: _____.

3. Впишите пропущенные слова: «Перед использованием муку _____ для обогащения _____ и удаления _____».

4. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста: _____, _____, _____.

5. Перечислите операции подготовки яиц к производству изделий с кремом:

_____, _____, _____, _____.

6. Закончите предложение:

Если мак загрязнен песком, его нужно _____ и погрузить в _____, затем сироп _____.

7. Впишите пропущенные слова в предложение:

Перед использованием мед _____ до температуры _____ и _____.

8. Впишите пропущенное слово:

Перед использованием желатина, его _____ в холодной кипяченой воде.

Эталон ответов

№ вопроса	Ответы	
	Вариант 1	Вариант 2
1.	а, г	вкус, цвет, запах, консистенция
2.	б, д	14,5 %
3.	б	просеивают; воздухом; примесей
4.	в, г	дрожжи, углекислый аммоний, сода пищевая
5.	а, г	замачивание в теплой воде; обработка раствором моющего средства, дезинфекция, ополаскивание
6.	в	промыть; сахарный сироп; фильтруют
7.	а	нагревают; 45-50 0С; процеживают
8.	в	замачивают

3.2.4. Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Вариант 1

1. Перечислите основные группы пирожных, в зависимости от полуфабрикатов: _____, _____, _____, _____, _____.

2. Рассчитайте вес теста, если вес готового изделия 75 г, а упек 12%.

3. Для каких пирожных тесто готовится без муки?:

- а) Заварных.
- б) Воздушных.
- в) Крошковых.
- г) Слоеных.

4. Выберите операции, применяемые при производстве слоеного нарезного пирожного:

- а) Разрезание слоеного полуфабриката на горизонтальные пласты.
- б) Пропитка слоеного полуфабриката сиропом.
- в) Склеивание слоеных пластов масляным кремом.
- г) Склеивание слоеных пластов белковым кремом.
- д) Отделка поверхности.

5. Выберите срок хранения заварного пирожного с масляным кремом:

- а) 72 ч;
- б) 36 ч;
- в) 6 ч.

6. Пирожные из заварного теста:

- а) Языки, корзиночка, волованы, шу.
- б) Картошка, шу, тарталетки, эклеры.
- в) Трубочка с творожным кремом, эклеры, шу, профитроли со взбитыми сливками..
- г) Меренги, буше, волованы, языки.

Вариант 2

1. Какие группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката, вы знаете?

- 1) Бисквитные.
- 2) Песочные.
- 3) Дрожжевые.
- 4) Желейные.

2. В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных?

- 1) От вида выпеченного полуфабриката.
- 2) От времени года.
- 3) От вида отделочного полуфабриката.

3. В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных?

- 1) 10-12 г.
- 2) 45-50 г.
- 3) 70-80 г.
- 4) 140-150 г.

4. Выберите операции, применяемые при производстве песочного нарезного пирожного.

- 1) Разрезание песочного полуфабриката на горизонтальные пласты.
- 2) Пропитка песочного полуфабриката сиропом.
- 3) Склеивание песочных пластов масляным кремом.
- 4) Склеивание песочных пластов белковым кремом.
- 5) Отделка поверхности.

5. Выберите операции, применяемые при производстве бисквитного нарезного пирожного.

- 1) Разрезание бисквитного полуфабриката на горизонтальные пласты.
- 2) Пропитка бисквитного полуфабриката сиропом.

- 3) Склеивание бисквитных пластов масляным кремом.
- 4) Склеивание бисквитных пластов белковым кремом.
- 5) Отделка поверхности.
- 6) Отделка боковой поверхности.

6. Найдите соответствие между видом и сроком хранения пирожных.

- 1) Бисквитное пирожное с масляным кремом А) 72 ч;
- 2) Песочное пирожное с кремом из сливок Б) 36 ч;
- 3) Заварное пирожное с белковым кремом В) 6 ч.

Эталоны ответов

№ вопроса	1	2	3	4	5	6
Вариант 1	Бисквитное, песочное, заварное, слоеное, белково-воздушное, крошковое	85г	б	в, д	б	в
Вариант 2	1,2	3	2, 3	3, 5	1, 2, 3, 5	1-Б, 2-В, 3-А

Критерии оценки заданий

С помощью коэффициента усвоения К

$K = A:P$, где А – число правильных ответов в тесте

Р – общее число ответов

Коэффициент К	Оценка
0,9-1	«5»
0,8-0,89	«4»
0,7-0,79	«3»
Меньше 0,7	«2»

3.3. Практические занятия по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Практическая работа: Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.

Цель: Научить рисованию элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика

Практическая работа: Выполнение простых украшений из сливочного крема.

Цель: Научить выполнять простые украшения из сливочного крема.

Практическая работа: Изготовление украшений из мастики.

Цель: Научить приемам изготовления украшений из мастики.

Практическая работа: Приготовление отделочных полуфабрикатов.

Цель: Научить приемам изготовления отделочных полуфабрикатов.

Практическая работа: Приготовление фаршей и начинок для хлебобулочных изделий. Оценка их качества.

Цель: Научить приемам изготовления фаршей и начинок для хлебобулочных изделий.

Практическая работа: Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.

Цель: Научить приемам определения упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.

Практическая работа: Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого теста, приготовленного различными способами.

Цель: Научить составлять технологические схемы приготовления изделий из дрожжевого теста, приготовленного различными способами.

Практическая работа: Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Цель: Научить приемам расчета сырья, составления технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Практическая работа: Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.

Цель: Научить приемам изготовления хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.

Практическая работа: Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.

Цель: Научить приемам изготовления хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.

Практическая работа: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.

Цель: Научить приемам изготовления мучных кондитерских изделий из пресного теста.

Практическая работа: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Цель: Научить приемам изготовления мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Практическая работа: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.

Цель: Научить приемам изготовления мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.

Практическая работа: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.

Цель: Научить приемам изготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста.

Практическая работа: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.

Цель: Научить приемам изготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста.

Практическая работа: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.

Цель: Научить приемам изготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.

Практическая работа: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.

Цель: Научить приемам изготовления печенья по различным рецептам.

Практическая работа: Приготовление печенья по различным рецептам.

Цель: Научить приемам изготовления

Практическая работа: Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных

Цель: Научить приемам изготовления пирожных

Практическая работа: Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов

Цель: Научить приемам изготовления тортов

Критерии оценки практических работ

Практические работы студента оцениваются по пятибалльной шкале:

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;
- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;

- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;
- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;
- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;
- в письменном отчете по работе допущены ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их суть, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;
- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;
- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

4.4.Комплект заданий промежуточной аттестации по разделу МДК05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. (Тестовые задания)

Вариант 1

Выберите правильный ответ

1. Муку с содержанием клейковины 28-35% используют для приготовления:

- а) заварного, вафельного, бисквитного (холодный способ) теста;
- б) заварного, песочного, сдобного пресного, бисквитного с подогревом теста;
- в) вафельного, дрожжевого, слоеного, заварного теста.

2. Из чего состоит клейковина муки?

- а) Набухших крахмальных зёрен.
- б) Ферментов, крахмала.
- в) Белков муки – глина и глютен.

3. Для какого теста применяют химические разрыхлители?

- а) песочного, пряничного, слоеного;
- б) песочного, пряничного, сдобного пресного;
- в) песочного, пряничного, дрожжевого.

4. Упек это:

- а) отношение разности массы изделия после выпекания и массы изделия до выпекания к массе изделия до выпекания;
- б) отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания;
- в) отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки

5. Для 50г булочки взято 58г теста, упек составит:

- а) 15%;
- б) 13,8%;
- в) 16%.

6. Для каких изделий применяется опарный способ приготовления теста?

- а) для изделий с небольшим содержанием сдобы;
- б) для изделий с большим содержанием сдобы;
- в) для изделий с начинкой.

7. Процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста:

- а) коагуляция белков, клейстеризация крахмала, набухание белков;
- б) набухание белков муки, меланоидинообразование, активизация дрожжей;
- в) набухание белков муки, связывание влаги крахмалом адсорбционно, активизация ферментов, активизация дрожжей.

8. Ассортимент изделий из дрожжевого теста:

- а) пирожки, булочка домашняя, пироги, коврижка медовая, профитроли, меренги, кулич;
- б) булочка школьная, кулебяка, сдоба обыкновенная, сдоба выборгская, ватрушки, расстегаи, ромовая баба;
- в) булочка школьная, кулебяка, сдоба обыкновенная, пряники детские, сочни с творогом, пирожки сдобные пресные.

9. Какие фарши лучше использовать при приготовлении кулебяк?

- а) мясной, рисовый, фруктовый;
- б) капустный, ливерный, твороженный;
- в) мясной, рыбный, капустный, грибной, рисовый с яйцом.

10. Последовательность приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста:

- а) разделка теста, расстойка теста, формование изделий, окончательная расстойка, отделка поверхности, выпечка, замес теста, брожение теста.

б) разделка теста, расстойка теста, формование изделий, замес теста, брожение теста, окончательная расстойка, отделка поверхности, выпечка.

в) замес теста, брожение теста, разделка теста, расстойка теста, формование изделий, окончательная расстойка, отделка поверхности, выпечка.

11. Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста:

а) булочка слоеная, розанчик слоеный, беляши;

б) слойка с марципаном, булочка «конверт», булочка «треугольник»;

в) плетенка слоеная, ромовая баба, кулич.

12. Продукты для приготовления вафельного теста:

а) мука, желтки яиц, сахар, сода, вода, масло сливочное, ванильная пудра;

б) мука, яйца, лимонная кислота, масло сливочное, вода, сода;

в) мука, яйца, ванильная пудра, сахар, желатин, сода, вода, ванильная пудра.

13. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста:

а) сочни с творогом, пирожки сдобные пресные, языки слоеные;

б) ватрушки, сочни с творогом, профитроли;

в) ватрушки, сочни с творогом, пирожки сдобные пресные.

14. Изделия из пряничного теста:

а) пряники дорожные, кольца воздушные, пряники медовые, языки;

б) батоны детские, батоны московские, коврижка медовая, коржики молочные;

в) батоны детские, батоны московские, коврижка медовая, волованы.

15. При какой температуре замешивают песочное тесто?

а) 25- 30 °С;

б) 16-25 °С;

в) 10-15 °С.

16. Сырье для приготовления белково-воздушного теста:

а) мука, сахар, яйца, ванильная пудра;

б) сахар, белки яиц, ванильная пудра;

в) мука, сахар, меланж, жир, ванильная пудра.

17. Какое сырье подогревают при приготовлении бисквита с подогревом?

а) сахар, яйца;

б) муку, яйца;

в) муку, сахар.

18. Сырье для приготовления масляного бисквита:

а) мука, сахар, яйца, эссенция;

б) мука, крахмал, сахар, яйца, масло сливочное, эссенция, химический разрыхлитель;

в) мука, яйца, масло сливочное, эссенция.

19. Температура выпекания изделий из бисквитного теста:

- а) 180-205 °С;
- б) 150-175 °С;
- в) 210-230 °С.

20. Изделия из заварного теста:

- а) профитроли, меренги, булочка со сливками;
- б) профитроли, волованы, печенье «Звездочка»;
- в) профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками.

21. Три этапа приготовления слоеного пресного теста:

- а) приготовление заварки, охлаждение заварки, слоение теста;
- б) подготовка масла, заваривание муки, слоение теста;
- в) замес теста, подготовка масла, слоение теста.

22. Температура выпечки изделий из слоеного теста:

- а) 220-255 °С;
- б) 265-275 °С;
- в) 190-210 °С.

23. Как получить сироп с высокой концентрацией сахара?

- а) растворить сахар в воде, интенсивно помешивая;
- б) уварить сахарный сироп до нужной консистенции;
- в) отстоять сироп и слить лишнюю жидкость.

24. Какие продукты входят в состав основного масляного крема «гляссе»?

- а) масло сливочное, сахар, яйца, ванильная пудра, коньяк, вода;
- б) масло сливочное, сахар, молоко, яйца, ванильная пудра, коньяк;
- в) масло сливочное, сахарная пудра, молоко сгущенное с сахаром, коньяк.

25. Сливки для крема сливочного должны иметь жирность:

- а) 28%;
- б) 35%;
- в) 10%.

Вариант 2

Выберите правильный ответ

1. Основное сырье кондитерского производства:

- а) мука, сахар, ароматизаторы, красящие вещества, студнеобразователи;
- б) фрукты, фруктово-ягодные полуфабрикаты, орехи, разрыхлители;
- в) мука, крахмал, сахар, жиры, молоко, яйца.

2. В чем суть биологического разрыхления теста?

- а) в деятельности дрожжей;
- б) в разрыхлении во время замеса;
- в) в выдерживании теста в теплом месте.

3. Стандартная влажность муки

- а) 13,5%;
- б) 14,5%;
- в) 15,5%.

4. Припек это:

- а) отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания;
- б) отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания;
- в) отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки.

5. Какими способами можно приготовить мясо для фарша?

- а) сварить, тушить, обжарить сырой фарш;
- б) сварить, запечь, обжарить сырой фарш;
- в) сварить, тушить, мариновать.

6. Из каких продуктов готовят опару?

- а) вода, мука, дрожжи, соль, масло, лимонная кислота;
- б) вода, мука, дрожжи;
- в) вода, мука, дрожжи, яйца, сахар, масло.

7. Процессы, происходящие при расстойке изделий из дрожжевого теста:

- а) гибель ферментов, усиление брожения, увеличение объема, набухание белков;
- б) набухание крахмальных зерен, карамелизация, усиление брожения, увеличение объема.
- в) растягивание клейковины, набухание крахмальных зерен, усиление брожения, увеличение объема.

8. Для чего необходима обминка дрожжевого теста?

- а) для удаления избытка углекислого газа, для перемещения дрожжей на новые питательные участки;
- б) для удаления избытка углекислого газа, для увеличения объема теста;
- в) для перемещения дрожжей на новые питательные участки теста, для накопления углекислого газа;

9. Какие фарши используют при приготовлении расстегаев?

- а) творожный, яблочный, грибной, картофельный, из капусты;
- б) мясной, рыбный, ливерный, рисовый с яйцом, рисовый с грибами;
- в) мясной, рыбный, ливерный, картофельный, из капусты.

10. Температура выпечки изделий из слоеного дрожжевого теста:

- а) 190-200 °С;
- б) 210-255 °С;
- в) 270-280 °С.

11. Что является разрыхлителем в дрожжевом слоёном тесте?

- а) сода, сливочное масло.
- б) сливочное масло, дрожжи.
- в) углекислый аммоний, дрожжи.

12. Из какого теста выпекают сочни с творогом?

- а) бисквитного;
- б) слоеного;
- в) пресного сдобного.

13. Для какого теста применяются «сухие духи»?

- а) пресного сдобного;
- б) пряничного;
- в) миндального.

14. Что является разрыхлителем в пряничном тесте?

- а) яйца, жир;
- б) двууглекислый натрий, карбонат аммония;
- в) дрожжи, жир.

15. Температура выпекания изделий из песочного теста:

- а) 250-265 °С;
- б) 220-250 °С;
- в) 190-200 °С.

16. Из какого теста выпекают «меренги»?

- а) бисквитного;
- б) заварного;
- в) белково-воздушного.

17. Виды бисквита:

- а) основной, «буше», «размазка», «добуш», воздушно-ореховый;
- б) шоколадный, ореховый, масляный, яичный;
- в) основной, «буше», «размазка», «добуш», шоколадный, ореховый, масляный.

18. Из какого теста выпекают кекс «Столичный»?

- а) из основного бисквита;
- б) из песочного;

в) из масляного бисквита.

19. Сырье для приготовления заварного теста:

а) мука, соль, сахар, меланж, вода;

б) мука, маргарин, меланж, соль, вода;

в) сахар, жир, мука, молоко.

20. Оптимальное количество слоев в пресном слоеном тесте:

а) 64;

б) 256;

в) 1024.

21. Способы приготовления миндального теста:

а) с подогревом, без подогрева;

б) сырцовым, заварным.

22. Для каких целей используют сиропы в кондитерском производстве?

а) для приготовления варенья, для изменения вкуса готовых изделий;

б) для придания веса изделиям, для увеличения влажности изделий;

в) для промочки изделий; для глазирования, для приготовления кремов, желе.

23. Каков срок реализации изделий с белковым кремом?

а) 24 ч.

б) 36 ч.

в) 72 ч.

24. Из каких продуктов готовят крем «Зефир»?

а) яичные белки, сахарный песок, повидло, агар, вода;

б) сахар, яичные белки, агар, ванилин, кислота лимонная, вода;

в) сахар, яичные белки, ванильная пудра, вода.

25. Как узнать готовность опары?

а) поверхность выпуклая, появляются трещины, тесто начинает отходить от стенок;

б) опара немного оседает, брожение начинает стихать, пузырьков появляется все меньше, поверхность – вогнутая;

в) по консистенции.

Эталон ответа

Вариант 1

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
вопрос										0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5

а																									
Ответ	б	в	б	а	а	а	б	а	а	б	а	в	в	б	а	в	а	б	а	б	б	б	а	б	в

Вариант 2

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
вопрос										0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5
а																									
Ответ	а	в	б	б	б	б	в	б	в	в	б	а	в	б	б	б	а	б	а	в	в	а	б	а	б

Критерии оценки заданий

С помощью коэффициента усвоения К

$K = A:P$, где А – число правильных ответов в тесте

Р – общее число ответов

Коэффициент К	Оценка
0,9-1	«5»
0,8-0,89	«4»
0,7-0,79	«3»
Меньше 0,7	«2»

5.Паспорт оценочных средств

КОС по учебной практике «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО, учебным планом, Положением «О фонде оценочных средств ОПОП СПО специальностей, реализуемых техникумом», Положением «О промежуточной аттестации студентов».

КОС по учебной практике имеют своей целью определить полноты и прочности практических навыков по ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» сформированности профессиональных компетенций:

ПК5.1.	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 хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

КОС охватывают текущий и итоговый контроль умений обучающихся

Всего часов УП «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

180/ 5 недель

№	Наименование раздела, темы УП	Тип контроля	Формы контроля*	
			текущий	рубежный
1.	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы и отработка приемов по проверке органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.	текущий	Анализ практической деятельности	
2.	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий	текущий	Анализ практической деятельности	
3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	текущий	Анализ практической деятельности	
4	Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных	текущий	Анализ практической деятельности	

	изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.			
5	Отработка приемов приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба	Текущий	Анализ практической деятельности	
6	Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков	Текущий	Анализ практической деятельности	
7	Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек	Текущий	Анализ практической деятельности	
8	Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек	Текущий	Анализ практической деятельности	
9	Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.	Текущий	Анализ практической деятельности	
10	Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности песочных пирожных и тортов	Текущий	Анализ практической деятельности	
11	Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов	Текущий	Анализ практической деятельности	
12	Итоговая аттестация	Промежуточная	Зачет с оценкой	

Примечание:*-Формы контроля определяется в соответствии с учебным планом профессии /специальности на весь период обучения

Комплект заданий УП по ПМ 05

КОС по зачету с оценкой ПМ «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО, учебным планом, Положением «О фонде оценочных средств ОПО ПСПО специальностей, реализуемых ПОО», Положением «О промежуточной аттестации студентов».

КОС по учебной практике имеют своей целью определить уровень получения квалификаций по ПМ «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

ЗАДАНИЕ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГО

для выполнения практической работы

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление хлебобулочного изделия «Бриошь с сахаром»		
5. Условия, температура подачи блюда.		

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление кондитерского изделия с слоеного теста « Круассан»		
5. Условия, температура подачи блюда		

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 3

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление кондитерского изделия из песочного теста « Корзиночка»		
5. Условия, температура подачи.		

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление кондитерского изделия «Капкейк с кремом ганаш»		
5. Условия, температура подачи		

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление кондитерского изделия «Корзиночка» с белковым кремом и яблочной начинкой		
5. Условия, температура подачи.		

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление мучного кондитерского изделия «Пирожки банкетные» с начинкой на выбор		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление кондитерского изделия «Эклеры»		
5. Условия, температура подачи		

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление мучного кондитерского изделия «Кекс творожный»		
5. Условия, температура подачи.		

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 9

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление кондитерского изделия «Шоколадный мусс с элементом бисквита»		
5. Условия, температура подачи.		

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		

4. Приготовление кондитерского изделия « Бисквитное пирожное с желе из киви»		
5. Условия, температура подачи		

Максимальное время выполнения задания 4 часа

Экспертный лист

Показатели		Выполнил	Не выполнил
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
Организация рабочего места			
3.	Санитарная подготовка рабочего места		
4.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
Подготовка сырья			
6.	Проверка Качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)		
7.	Отмеривание и отвешивание сырья		
8.	Подготовка сырья (просеивание, протираание и др.)		
9.	Соблюдение Последовательности технологии приготовления блюда		
10.	Рациональное распределение рабочего времени		
11.	Соблюдение в процессе работы правил техники Безопасности		
12.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и Гигиены		
Подача блюда			
13.	Правильный подбор посуды для подачи блюда		
14.	Соблюдение правил порционирования блюда		
15.	Соответствие выхода блюда		

16.	Соблюдение температура подачи блюда		
17.	Оформление блюда		
18.	С элементами новизны оформлено блюдо		
Бракераж блюда			
19.	Умение провести бракераж блюда		
20.	Умение исправить недостатки блюда		
Итого выполнено показателей:			

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

Критерии оценки

27- 28 -5(отлично)

26 -24 -4 (хорошо)

23- 15 -3(удовлетворительно)

Менее 15 -2(неудовлетворительно)

Паспорт оценочных средств

Всего часов ПП «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»
360 часов/ 10 недель

№	Наименование раздела, темы УП	Тип контроля	Формы контроля*	
			текущий	Рубежный
1.	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы и отработка приемов по проверке органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.	текущий	Анализ практической деятельности	
2.	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий	Текущий	Анализ практической деятельности	
3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Текущий	Анализ практической деятельности	
4.	Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий	текущий	Анализ практической деятельности	
5	Отработка приемов приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба	Текущий	Анализ практической деятельности	
6	Отработка приемов		Анализ	

	приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков	Текущий	практической деятельности	
7	Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек	Текущий	Анализ практической деятельности	
8	Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.	Текущий	Анализ практической деятельности	
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности песочных пирожных и тортов	Текущий	Анализ практической деятельности	
	Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов	Текущий	Анализ практической деятельности	
9	Итоговая аттестация	Промежуточный	Экзамен	

Примечание:*-Формы контроля определяется в соответствии с учебным планом профессии /специальности на весь период обучения

Комплект заданий ПП по ПМ05

КОС по квалификационному экзамену ПМ «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО, учебным планом, Положением «О фонде оценочных средств ОПО ПСПО специальностей, реализуемых ПОО», Положением «О промежуточной аттестации студентов».

КОС по производственной практике имеют своей целью определить уровень получения квалификаций по ПМ «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

7.КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного) с частичным применением стандартов WorldSkills

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

Экзамен включает: заказ продуктов, оформление toolbox- ящика, написание Timesheet (тайм листа) и

составление технологической карты, написания меню, выполнение практического задания на изготовление продукции.

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

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

Для вынесения положительного заключения об освоении модуля, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

4.1 Выполнение заданий в ходе экзамена

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционной деятельности
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

Условия для проведения квалификационного экзамена III по стандартам WorldSkills

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

Необходимо подготовить меню и произвести:

1. Соус ягодный
2. Хлебобулочное изделие или мучное кондитерское изделие

Время выполнения 4 часов без учета подготовки и уборки рабочего места

Описание	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Демонстрация навыков по приготовлению соусов <input type="checkbox"/> Приготовить соус ягодный <input type="checkbox"/> Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки <input type="checkbox"/> Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно <input type="checkbox"/> Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты <input type="checkbox"/> Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы <input type="checkbox"/> Не должно быть чрезмерного расходования продуктов <input type="checkbox"/> Качество соуса проверяется по двум аспектам: <ul style="list-style-type: none"> - текстура соответствует/не соответствует - вкус съедобно/не съедобно
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Одна порция 50 мл соуса подаётся в соуснике для дегустации <input type="checkbox"/> Время приготовления составляет 30 минут <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Хлебобулочное изделие	
Описание	<p>Приготовить Хлебобулочное изделие (10 шт, весом 0,06 кг каждое) Вид теста – дрожжевое опарное Необходимо приготовить 1 полуфабрикат для наполнения изделия и 1 полуфабрикат для отделки</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки <input type="checkbox"/> Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты <input type="checkbox"/> Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы <input type="checkbox"/> Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Изделия должны быть поданы на 1 круглом белом плоском блюде диаметром 30 – 32 см, выстланном пергаментом в соответствии с нижеприведённой схемой: <input type="checkbox"/> На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется <input type="checkbox"/> Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Мучное кондитерское изделие	
Описание	<p>Приготовить 1 порцию мучного кондитерского изделия, массой от 90 до 150 грамм</p> <p>Обязательно наличие минимум 1 отделочного полуфабриката</p> <p>Обязателен декор, приготовленный на месте</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки <input type="checkbox"/> Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты <input type="checkbox"/> Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы <input type="checkbox"/> Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г <input type="checkbox"/> подается на тарелке - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см <input type="checkbox"/> Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С <input type="checkbox"/> Подается одно блюдо <input type="checkbox"/> Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Критерии оценивания

Наименование	Время, температура подачи	Числота тарелки	Соответствие меню	Наличие обязательных элементов в соответствии с заданием	Внешний вид	Текстура	Вкус	Соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов и изделий	Выполнение работы в соответствии с санитарными правилами и нормами
Ягодный соус									
Х/б изделие									
Мучное кондитерское изделие									
ИТОГО									

За каждый из параметров выставляется 1 балл в случае соответствия и 0 баллов в случае несоответствия норме в результате экспертной оценки работе студентов преподавателем.

Максимальный балл – 10

Оценка «5» – 9-10 баллов

Оценка «4» - 7-8 баллов

Оценка «3» - 5-6 баллов


Оценка «2» - менее 5 баллов

Условия для проведения экзамена по профессиональному модулю

Модуль 01 по ПМ – время выполнения 4 часа

-работа студента

Меню для выполнения квалификационного экзамена

<i>Worldskills квалифицированный экзамен</i>		 world skills Russia ЭКЗАМЕН
<i>Дата проведения экзамена :</i>		
<i>ФИО конкурсант</i>		
<i>ФИО волонтера</i>		
<i>ФИО эксперта компатриота</i>		
<i>Ваши идеи для модуля 01</i>		

Лист заказа продуктов

 world skills Russia ЭКЗАМЕН		<i>Worldskills квалифицированный экзамен</i>	
<i>Дата проведения экзамена :</i>	<i>за две недели до чемпионата</i>		
<i>ФИО конкурсант</i>			
<i>ФИО волонтера</i>			
<i>ФИО эксперта компатриота</i>			
<u>ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ:</u>			
<u>ВВЕСТИ ТЕЛЕФОН ЭКСПЕРТА КОМПАТРИОТА:</u>			
<i>ингредиенты</i>	<i>единица.</i>	<i>макс.</i>	<i>остаток</i>
<i>Молочные продукты</i>			

<i>Овощи</i>			
<i>Фрукты\Ягоды</i>			
<i>Замороженные продукты</i>			

<i>Масло/Уксус</i>			
<i>Специи и перец</i>			
<i>Углеводы</i>			
<i>Мука тонкого и грубого помола</i>			

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ по стандартам WorldSkills

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процессе работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Контроль отходов(брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ До заказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

Судейская оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;

- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура блюда соответствует заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника:

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Стиль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Условия выполнения заданий

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых:

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен

(квалификационный): 4 часа

Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности, наличие санитарной одежды, личных инструментов.

Оборудование: производственные столы, электронные весы, мясорубка, инвентарь, инструмент.

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт.

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)

Условия оценивания:

Максимальное количество баллов – 35.

Максимальный балл «2» ставится если задание выполнено верно,

квалификационный минимум - «1» балл выставляется, если задание выполнено по сути верно, но имеются несущественные недочеты,

«0» баллов, если обучающийся не выполнил задание.

Параметры оценивания:

8-14 балла – оценка
«удовлетворительно»

15-24 балла – оценка «хорошо»

25 балла и выше – оценка «отлично».

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

7.ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ:

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

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.5,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7. ОК.8, ОК.9, ОК.10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии, а также справочной литературой, методическими указаниями по выполнению практических работ, технической литературой.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовить и оформить «**Ромовую бабу**» в соответствии с технологической картой, 2 изделия, массой 100г каждое.

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ:

Место выполнения задания – в учебно-производственной мастерской образовательного учреждения или профильном предприятии в период прохождения производственной практики.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося, на 2 изделия.

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1-5.5,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7. ОК.8, ОК.9, ОК.10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии, а также справочной литературой, методическими указаниями по выполнению практических работ, технической литературой.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовить и оформить «**Коврижка мостовая**» в соответствии с технологической картой, 2 изделия, массой 75 г каждое.

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ:

Место выполнения задания – в учебно-производственной мастерской образовательного учреждения или профильном предприятии в период прохождения производственной практики.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося, на 2 изделия, массой 75 г каждое..

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.5,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7. ОК.8, ОК.9, ОК.10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии, а также справочной литературой, методическими указаниями по выполнению практических работ, технической литературой.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовить и оформить «**Булочку домашнюю**» в соответствии с технологической картой, 2 изделия, массой 100г каждое.

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ:

Место выполнения задания – в учебно-производственной мастерской образовательного учреждения или профильном предприятии в период прохождения производственной практики.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося, на 2 изделия

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1-5.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7. ОК.8, ОК.9, ОК.10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии, а также справочной литературой, методическими указаниями по выполнению практических работ, технической литературой.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовить и оформить кекс «**Майский**» в соответствии с технологической картой, 2 изделия, массой 100г каждое.

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ:

Место выполнения задания – в учебно-производственной мастерской образовательного учреждения или профильном предприятии в период прохождения производственной практики.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося, на 2 изделия.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1-5.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7. ОК.8, ОК.9, ОК.10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии, а также справочной литературой, методическими указаниями по выполнению практических работ, технической литературой.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовить и оформить кекс «**Столичный**» в соответствии с технологической картой, 2 изделия, массой 100г каждое.

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ:

Место выполнения задания – в учебно-производственной мастерской образовательного учреждения или профильном предприятии в период прохождения производственной практики.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося, на 2 изделия.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1-5.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7. ОК.8, ОК.9, ОК.10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии, а также справочной литературой, методическими указаниями по выполнению практических работ, технической литературой.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовить и оформить кекс **«Здоровье»** в соответствии с технологической картой, 2 изделия, массой 100г каждое.

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ:

Место выполнения задания – в учебно-производственной мастерской образовательного учреждения или профильном предприятии в период прохождения производственной практики.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося, на 2 изделия.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1-5.5,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7. ОК.8, ОК.9, ОК.10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии, а также справочной литературой, методическими указаниями по выполнению практических работ, технической литературой.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовить и оформить **пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой** в соответствии с технологической картой, 2 изделия, массой 50 г каждое.

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ:

Место выполнения задания – в учебно-производственной мастерской образовательного учреждения или профильном предприятии в период прохождения производственной практики.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося, на 2 изделия.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1-5.5,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7. ОК.8, ОК.9, ОК.10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии, а также справочной литературой, методическими указаниями по выполнению практических работ, технической литературой.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовить и оформить **пирожное «Бисквитное» с белковым кремом (нарезное)** в соответствии с технологической картой, 2 изделия, массой 48 г каждое.

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ:

Место выполнения задания – в учебно-производственной мастерской образовательного учреждения или профильном предприятии в период прохождения производственной практики.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося, на 2 изделия.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1-5.5,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7. ОК.8, ОК.9, ОК.10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии, а также справочной литературой, методическими указаниями по выполнению практических работ, технической литературой.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовить и оформить **пирожное «Трубочка» с кремом в**

соответствии с технологической картой, 2 изделия, массой 48 г каждое. **УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ:**

Место выполнения задания – в учебно-производственной мастерской образовательного учреждения или профильном предприятии в период прохождения производственной практики.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося, на 2 изделия.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1-5.5,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7. ОК.8, ОК.9, ОК.10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии, а также справочной литературой, методическими указаниями по выполнению практических работ, технической литературой.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовить и оформить **пирожное «Песочное кольцо» в соответствии с** технологической картой, 2 изделия, массой 48 г каждое.

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ:

Место выполнения задания – в учебно-производственной мастерской образовательного учреждения или профильном предприятии в период прохождения производственной практики.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося, на 2 изделия.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1-5.5,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7. ОК.8, ОК.9, ОК.10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии, а также справочной литературой, методическими указаниями по выполнению практических работ, технической литературой.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовить и оформить **рулет фруктовый** в соответствии с технологической картой, 2 изделия, массой 200 г каждое.

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ:

Место выполнения задания – в учебно-производственной мастерской образовательного учреждения или профильном предприятии в период прохождения производственной практики.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося, на 2 изделия.

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1-5.5,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7. ОК.8, ОК.9, ОК.10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии, а также справочной литературой, методическими указаниями по выполнению практических работ, технической литературой.

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: Приготовить и оформить **булочку ванильную** в соответствии с технологической картой, 2 изделия, массой 100г каждое.

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ:

Место выполнения задания – в учебно-производственной мастерской образовательного учреждения или профильном предприятии в период прохождения производственной практики.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося, на 2 изделия.

Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. Для нач. проф. образования. – 10-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2015. –352с.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий:учебникдлянач.проф.образования/Н.Г.Бутейкис.–9-еизд.стер. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 304с.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 10-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 320с.

4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 8-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 256с.

5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 8-е изд., стер./З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2015. –272с.

Дополнительные источники:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. В 4ч.Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2014.-96с.

2. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 9-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2014. – 160с.

3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – М.: ИЦ Академия, 2014. – 288с.

4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий – М.: ИЦ Академия, 2014. -192с.

5. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания. – М.:ИЦ Академия, 2015. – 144с.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2015. – 496с.

Интернет-ресурсы

1.<https://vk.com>

2.<https://ru.wikipedia>

3.<https://www.viber.com/ru/>

4.<http://www.bestlibrary.ru>Он–lineбиблиотека

5.<http://www.lib.msu.su/>научная библиотекаМГУ

6.<http://www.vavilon.ru/>Государственная публичная научно– техническая библиотека России

7.<http://www.edic.ru>Электронные словари

8.www.cooksmeal.ru/chefs/

9.<http://biopro16.ru/>

10.<http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>

11 <http://www.kobor.ru/>

12.<http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

