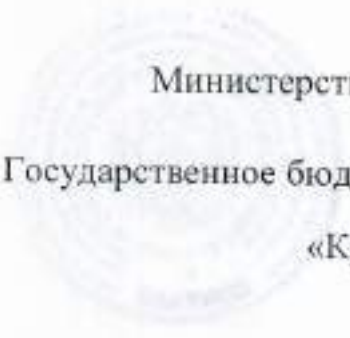




Министерство образования науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по
профессиональному модулю
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания
в рамках основной профессиональной образовательной программы подготовки
специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

20/5

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБУОУ ЦРКК

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 19.08.21

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум».

преподаватель

ГБПОУ КК КИТ _____ (подпись)

1 рецензия:

_____ (подпись, ФИО)

инженер-механик
(квалификация по диплому)

2. рецензия: И.А. Сухорубов
(подпись, ФИО)

Михайло Митченко
(кваліфікація по диплому)

Рецензия

На комплект оценочных средств дисциплины ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Представленный комплект оценочных средств разработан преподавателем ГБПОУ КК Краснодарский политехнический техникум Вармилев А.А. для проведения аттестации по дисциплине ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Комплект оценочных средств является логическим продолжением рабочей программы дисциплины. Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средств являются паспорт комплекта оценочных средств, контрольно-оценочные средства, типы заданий, условия выполнения заданий. Методическая разработка составлена в соответствии с требованиями современного общества, отвечает уровню развития современной социально-экономической мысли, что находит свое отражение в перечне оценочных средств – весьма разнообразных и разноплановых. Комплект оценочных материалов (вопросов, заданий, наборов проблемных ситуаций, практических заданий) структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы дисциплины

Рассматриваемый комплект контрольно-оценочных средств представляет собой качественный документ, пригодный для контроля и оценки сформированности требуемых знаний, умений и компетенций обучающихся по указанной дисциплине

Рецензент

личная подпись

Дата

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)



Рецензия

На комплект оценочных средств дисциплины ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Представленный комплект оценочных средств разработан преподавателем ГБПОУ КК Краснодарский политехнический техникум Варыпаева А.А. для проведения аттестации по дисциплине ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Комплект оценочных средств является логическим продолжением рабочей программы дисциплины. Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средства являются паспорт комплекта оценочных средств, контрольно-оценочные средства, типы заданий, условия выполнения заданий. Методическая разработка составлена в соответствии с требованиями современного общества, отвечает уровню развития современной социально-экономической мысли, что находит свое отражение в перечне оценочных средств – весьма разнообразных и разноплановых. Комплект оценочных материалов (вопросов, заданий, наборов проблемных ситуаций, практических заданий) структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы дисциплины

Рассматриваемый комплект контрольно-оценочных средств представляет собой качественный документ, пригодный для контроля и оценки сформированности требуемых знаний, умений и компетенций обучающихся по указанной дисциплине

Рецензент Сухоминова И.А. ООО Кубанский хлебокомбинат
(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись И.А. Сухоминова

Дата 22.08.24



М.П.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Область применения комплекта контрольно-оценочных средств.

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

КОС разработаны в соответствии с: программой подготовки специалиста среднего звена специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм программы учебной дисциплины ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является квалификационный экзамен. Результатом этого экзамена является однозначное решение: оценка.

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет
МДК 05.02. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзамен
УП Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	Экзамен (квалификационный)

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
---	--

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1 Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов овладения обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК.) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате оценки осуществляется проверка профессиональных компетенций :

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменимости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности - <i>делать анализ и оценку потребности в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;</i> - <i>делать оценку наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;</i> - <i>составлять технологические карты на кондитерскую продукцию.</i> - <i>изготавливать, оформлять и презентовать шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</i>
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты; - технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию; - рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - технологию приготовления шоколадной продукции с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке.
--	--

2.2. Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и	

хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
---	--

	– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа; • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;	

	– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной	

государственном и иностранном языках	документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--------------------------------------	---	--

3.Комплект оценочных средств для оценки освоения

3.1 Перечень вопросов для проведения дифференцированного зачета по МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Время проведения: 2 часа.

- 1.Какие существуют нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
- 2.Какие бывают рабочие места при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
- 3.Чем отличаются сложные рецептуры приготовления мучных кондитерских изделий от простых рецептов?
- 4.Какие цеха входят в структуру предприятий общественного питания?
- 5.Какие существуют виды мини – пекарен?
- 6.Какие виды оборудования используют для приготовления сложных мучных кондитерских изделий?
- 7.Какой инвентарь и приспособления используют для приготовления сложных мучных кондитерских изделий?
- 8.Какие существуют правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности?
- 9.Какие устройства используют на предприятиях общественного питания для борьбы с насекомыми и грызунами?
- 10.Какие требования предъявляют к обработке производственных столов в конце смены?
- 11.Что заводится на каждого работника предприятия общественного питания?
- 12.Какие правила личной гигиены должен соблюдать персонал предприятия общественного питания?
- 13.Какие санитарные требования установлены к производственным и вспомогательным помещениям в системе общественного питания?
- 14.Какие санитарные требования предъявляются к оборудованию, инвентарю, посуде
6
и таре?
- 15.Какие санитарные требования предъявляются к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
- 16.Какой осуществляется контроль качества за безопасностью сырья и готовой продукцией?
- 17.Что предполагает технологический контроль?
- 18.На какие виды подразделяются технологический контроль?
- 19.Какими методами проводят исследования сырья и готовой продукции?

20.Какие показатели исследуются при органолептической оценке качества сырья и готовой продукции?

21.Какие существуют актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий?

22.Какие задачи являются ключевыми при организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

23.Какие существуют новые технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

24.Какие существуют новые направления при практическом применении лазеров в хлебопекарном и кондитерском производстве?

25.Какие существуют правила взаимозаменяемости сырья?

3.3. Перечень вопросов для проведения экзамена по МДК.05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Время проведения: 6 часов.

Экзаменационный билет № 1

1. Механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве. Его назначение и техника безопасности при работе с ним.
2. Перечислите этапы первичной обработки яиц.
3. Технология приготовления овощных фаршей.
4. Составьте технологическую и калькуляционную карту для «Ромовой бабы» №91, выход 150 шт. (см. Сборник рецептур)

Экзаменационный билет № 2

- 1.Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
- 2.Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
- 3.Перечислите этапы подготовки овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей. Используемое оборудование.

Техника безопасности при работе с ним.

1. Составьте технологическую и калькуляционную карту для «Коврижки мостовой» 86/102, выход 10 шт. по 75 г (см. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Коми национальной кухни, 1992г.)

Экзаменационный билет № 3

1. Понятие об упеке и припеке.
2. Технология приготовления вафельного теста, используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.
3. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.
4. Составьте технологическую и калькуляционную карту для «Булочки домашней» № 109, выход 5000 г (см. Сборник рецептур)

Экзаменационный билет № 4

1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
2. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.
3. Технология приготовления крепленого сиропа.
4. Составьте технологическую и калькуляционную карту для «Кекса «Майский», № 90, выход 5000 г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
2. Технология приготовления помады.
3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.
4. Составьте технологическую и калькуляционную карту кекса «Столичный» №82, выход 5000г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 6

1. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
2. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки из-делий из песочного теста. Используемое оборудование. Техника без- опасности при работе с ним.
3. Что такое «Курник»?
4. Составьте технологическую и калькуляционную карту для кекса «Здоровье» №92, выход 3000г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 7

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.
1. Составьте технологическую и калькуляционную карту пирожного «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой (317) №53, выход 300шт. по 45г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 8

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпеч- ка, оформление булочек из дрожжевого теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.

2. Технология приготовления пресного слоеного теста. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.
3. Что такое «Кулебяка»?
4. Составьте технологическую и калькуляционную карту пирожного «Бисквитное» с белковым кремом (нарезное) №40 (263), выход 300 шт. по 48 г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 9

1. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
2. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.
3. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?
4. Составьте технологическую и калькуляционную карту пирожного «Трубочка» с кремом (339) №61, выход 300 шт. по 42 г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 10

1. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.
2. Классификация теста.
3. Дайте определение «Кулебяки».
4. Составьте технологическую и калькуляционную карту пирожного «Краковское» (371) №70, выход 150 шт. по 42 г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 11

1. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.
3. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
4. Составьте технологическую и калькуляционную карту на рулет фруктовый (471) №93, выход 2000 г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 12

1. Что такое «расстойка» и для чего она нужна. Назовите оборудование, в котором осуществляется «расстойка». Техника безопасности при работе с ним.
2. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.

3. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

4. Составьте технологическую и калькуляционную карту булочки ванильной №107, выход 2500 г (см. учебник Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 13

1. Технология приготовления карамели. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.

2. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.

3. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

4. Составьте технологическую и калькуляционную карту печенья «Золотистого» №119, выход 1500 г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 14

1. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?

2. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству

3. Технология приготовления марципана.

4. Составьте технологическую и калькуляционную карту булочки «Розовой» №120, выход 1500 г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 15

1. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.

2. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.

1. Определение готовности теста.

2. Составьте технологическую и калькуляционную карту булочки «Осенней» №122, выход 3500 г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 16

1. Подготовка орехов к кондитерскому производству.

2. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.

3. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

4. Составьте технологическую и калькуляционную карту булочки молочной №123, выход 1500 г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 17

1. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.

2. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.

3. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

4. Составьте технологическую и калькуляционную карту пирога бисквитного «Ночка» №118, выход 2000 г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 18

1. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.

2. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.

3. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

4. Составьте технологическую и калькуляционную карту помады шоколадной (101) №60, выход 1500 г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 19

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.

2. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.

3. Требования к качеству изделий, жаренных в жире. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.

4. Составьте технологическую и калькуляционную карту суфле (105) №7, выход 2000 г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 20

1. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.

2. Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.

3. Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения.

4. Составьте технологическую и калькуляционную карту коврижки «Медовой» (47) №101, выход 1500 г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 21

1. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.

2. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
3. Признаки и определение готовности дрожжевого теста.
4. Составьте технологическую и калькуляционную карту печенья «Миндального» без начинки (164) №97, выход 3000 г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 22

1. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.
2. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве.
3. Технология приготовления песочных тортов. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.
4. Составьте технологическую и калькуляционную карту пирожного «Пирамида» (362) №67, выход 150шт. (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 23

1. Заварные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.
2. Украшение из желе. Способ приготовления желе.
3. Технология приготовления теста для блинчиков.
4. Составьте технологическую и калькуляционную карту пирожного «Картошка» обсыпная (365а) №68, выход 200шт. (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 24

1. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
2. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе с ним.
3. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.
4. Составьте технологическую и калькуляционную карту пирожного «Эржи» №118, выход 60 шт. по 45г (см. Сборник рецептов)

Экзаменационный билет № 25

1. Что такое «расстойка» и для чего она нужна. Назовите оборудование, в котором осуществляется «расстойка». Техника безопасности при работе с ним.
2. Виды посыпок, используемых в кондитерском производстве.
3. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

4. Составьте технологическую и калькуляционную карту торта «Пешт» №107, выход 2500 г (см. учебник Сборник рецептур)

3.3 Контрольные работы по МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Время выполнения: 30 минут.

Тест

Инструкция

Внимательно прочитайте задание и дайте полный ответ. Старайтесь не угадывать, а логически обосновывать сделанный Вами выбор.

Будьте внимательны, делая записи на листе со штампом. Исправления и приписки оцениваются как неправильный ответ.

Вам предлагается ответить на 60 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор одного правильного ответа или несколько правильных ответов

Время выполнения задания – 60 минут.

Вариант № 1

1. Пряники - это:

а) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой

поверхностью тонкопористые листы с прослойной начинкой;

б) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;

в) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги;

г) свернутые пласты, прослойные начинкой.

2. Что произойдет при значительном уменьшении влажности начинок?

а) снижается качество начинки;

б) увеличивается качество начинки;

в) улучшается усвояемость;

г)

д) увеличивается качество сахара;

е) увеличивается качество муки.

3. Рулеты - это:

а) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью

б) тонкопористые листы с прослойной начинкой;

в) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;

г) свернутые пласты, прослойные начинкой;

е) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги.

4. В качестве химических разрыхлителей для приготовления кондитерского теста используют:

- a) лактат натрия;
- b) сушеные дрожжи;
- c) закваски;
- d) гидрокарбонат натрия, карбонат аммония;
- e) ферментные препараты.

5. Какого вида полуфабрикатов, для изготовления пирожных и тортов не существует?

- a) заварной;
- b) бисквитный;
- c) молочный;
- d) слоеный;
- e) сахарный.

6. Жиры придают тесту

- a) пластичность;
- b) эластичность;
- c) упругость;
- d) липкость;
- e) вязкость;

7. Диетические яйца имеют массу не менее:

- a) 46г
- b) 44г
- c) 47г
- d) 50г
- e) 52г

8. Дрожжи относят:

- a) к химическим разрыхлителям
- b) к биологическим разрыхлителям
- c) к механическим разрыхлителям.

9. Температура выпечки белкового воздушного полуфабриката:

- a) 100 - 110 градусов
- b) 130 – 190 градусов
- c) 220 градусов

10. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода:

- a) белковый заварной
- b) белковый сырцовый
- c) крем «Зефир».

11. Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»:

- a) две лепёшки круглой формы
- b) две лепёшки овальной формы
- c) две лепёшки квадратной формы.

12. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных

изделий:

- a) разрыхление теста
- b) придание вкуса
- c) укрепление клейковины
- d) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

13. Высушенные после ферментации недозрелые плоды тропического выющегося растения из семейства орхидейных:

- a) кориандр
- b) тмин
- c) ваниль.

14. Перед использованием муку

- a) просеивают
- b) перемешивают
- c) разводят водой.

15. Для приготовления кремов используют сливки жирностью(%):

- a) 20
- b) 15
- c) 10
- d) 35

16. Цукаты-это:

- a) уваренные в сиропе и высушенные фрукты
- b) фарш с яйцом и зеленым луком
- c) целые или нарезанные кусочками фрукты, сваренные в сиропе
- d) глазированные в тиражном сахаре

17. Желирующим веществом является:

- a) крахмал
- b) мука
- c) желатин
- d) агар.

18. В каком соотношении нужно смешивать плоды с сахаром для приготовления повидла с последующей его пастеризацией:

- a) 1:1
- b) 0,8:1
- c) 1:1,5.

19. Какие полуфабрикаты наносят с помощью кондитерских мешков?

- a) мастики
- b) глазури
- c) желе
- d) кремы.

20. Каков срок реализации изделий с белковым кремом?

- a) 36 часов
- b) 72 часа
- c) 24 часа.

21. Какие способы производства белкового крема вам известны:

- a) сырный

- b) сбивной
- c) ускоренный
- d) заварной.

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

- a) 10 – 12г
- b) 45 – 50г
- c) 140 – 150г
- d) 70 – 80г.

23. Коврижку молочную готовят из теста:

- a) песочного
- b) сдобного пресного
- c) слоеного
- d) пряничного.

24. Продукты для приготовления воздушного полуфабриката:

- a) сахар-песок, яйца (белки), ванильная пудра
- b) сахарная пудра, яйца, сода
- c) сахар-песок, яйца (белки), сода, ванилин
- d) сахар-песок, яйца, мука

25. Что такое сухие духи?

- a) смесь пряностей, добавляемых в пряничное тесто
- b) пищевой ароматизатор
- c) пищевые эссенции
- d) пищевые кислоты.

26. Что добавляют в пряничное тесто для уменьшения усушки пряничных изделий при длительном хранении?

- a) пряности
- b) аммоний
- c) мед
- d) яйца.

27. После выпечки бисквит основной выдерживают:

- a) не выдерживают
- b) 3-4 часа
- c) 8-10 часов
- d) 24 часа.

28. Разрешите ситуацию: Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами. Объясните причины возникновения:

- a) высокая температура печи
- b) недостаточная расстойка
- c) много муки
- d) много соли.

29. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:

- a) добавление аммония углекислого
- b) добавление соды
- c) добавление дрожжей

d)взбивание.

30.Тарталетки изготавливают из:

a)песочного теста

b)сдобного пресного теста

c)заварного теста

d)из дрожжевого теста.

Вариант № 2

1.Сырцовая глазурь называется:

a)сахарной массой

b)рисовальной массой

c)белковой массой

d)белой глазурью.

2.Безопарный способ приготовления теста называют....

a)многофазным

b) двухфазным

c) однофазным.

3.Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

a)карамель

b)жженка

c)патока.

4.Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:

a) 200°C

b) 70 °C

c) 50 °C.

5.Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

a)сахара

b)яичных белков

c)жира

d)яичных желтков.

6.Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?

a)мед, патока, сахар

b)сахарный сироп, молоко

c)сливочное масло и яйцепродукты

d)сливки, сливочное масло.

7.Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:

a)1000слоев

b)50слоев

c)256слоев.

8.Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитуую из и сахара.

- a) яиц
- b) яичных белков
- c) яичных желтков.

9. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.

- a) карамельную
- b) яичную
- c) бисквитную
- d) молочную.

10. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:

- a) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная
- b) желатин, агар
- c) сироп инвертный, жженку, патоку
- d) коньяк, ром

11. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту...

- a) пористость
- b) слоистость
- c) мажущуюся консистенцию.

12. Длительность процесса расстойки тестовых заготовок зависит от:

- a) вентилируемого устройства
- b) свойства теста
- c) устройства расстоечного шкафа
- d) массы тестовой заготовки
- e) от способа замеса теста.

13. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из сахара и патоки.

- a) какао-бобов
- b) фруктовой подварки
- c) миндаля
- d) грецких орехов
- 1. фундука
- f) смеси фундука и миндаля

14. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?

- a) растапливают на водяной бане
- b) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции
- d) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.

15. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?

- a) меланж, гидрогенизированный жир, патока
- b) яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана
- c) яичные желтки, растительное масло, молоко.

16. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:
- a) обрезок от бисквитного полуфабриката
 - b) миндального полуфабриката
 - c) слоеного полуфабриката.
17. Мучные восточные изделия – это:
- a) пралине, кандир, марципан
 - b) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек
 - c) сдоба обыкновенная
18. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?
- a) для прекращения брожения
 - b) для равномерного распределения дрожжей
 - c) для удаления этилового спирта
 - d) для удаления избытка углекислого газа
19. Чем крупнее изделие из дрожжевого теста, тем температура выпечки:
- a) ниже
 - b) выше
 - c) одинаково для всех
20. «Ромовую бабу» глазируют:
- a) помадой
 - b) глазурью
 - c) сиропом
21. Дополните предложение: Дрожжевое тесто готовится двумя способами: и....
- a) опарным и сдобным
 - b) безопарным и опарным
 - c) безопарным и слоеным
 - d) опарным и сдобным
22. Дополните предложение: способы разрыхления теста.....,
- a) химический, механический, физиологический
 - b) химический, молекулярный, ручной
 - c) химический, биологический, механический
 - d) химический, физический, механический
23. Дополните предложение: часть пшеничной муки при приготовлении пряничного теста можно заменить....
- a) крахмалом
 - b) ржаной мукой
 - c) кукурузной мукой
 - d) ячневой крупой
24. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
- a) пенообразователя
 - b) загустителя
 - c) увлажнителя
 - d) разжижителя
25. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- a) яйцепродукты и мука
- b) сахар и мука
- c) крахмал и мука
- d) только мука

26. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом

- a) животного
- b) гидрогенизированного
- c) молочного
- d) растительного

27. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- a) яйцепродуктов
- b) сахара
- c) лимонной кислоты

28. Заварные крема содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом...

- a) 12ч
- b) 24 ч.
- c) 6 ч.
- d) 36ч

29. Масляный основной крем на - крем «Гляссе»

- a) сливках 36%
- b) молоке
- c) яйцах

30. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

- a) понижается
- b) повышается
- c) изменяется
- d) не изменяется.

Критерии оценок

Уровень освоения обучающимися МДК.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

определяется суммарным количеством баллов за выполнение теста.

Количество баллов за выполнение теста определяется количеством правильных ответов на вопросы (1 вопрос – 1 балл). Максимальной количество баллов – 30

Эталон ответов к контрольному тесту: Вариант №1

- 1.a)
- 2.a)
- 3.d)
- 4.d)

- 5.c)
- 6.a)
- 7.b)
- 8.b)
- 9.a)
- 10.c)
- 11.a)
- 12.b)
- 13.c)
- 14.a)
- 15.d)
- 16.c)
- 17.c)
- 18.a)
- 19.b)d)
- 20.b)
- 21.a)
- 22.b) d)
- 23.d)
- 24.a)
- 25.a)
- 26.c)
- 27.d)
- 28.d)
- 29.d)
- 30.b)

Вариант №2

- 1.b)
- 2.c)
- 3.b)
- 4.b)
- 5.c)
- 6.c)
- 7.c)
- 8.b)
- 9.b)
- 10.a)
- 11.a)
- 12.d)
- 13.c)
- 14.b)
- 15.b)
- 16.a)
- 17.b)
- 18.b)

- 19.a)
- 20.a)
- 21.a)
- 22.c)
- 23.b)
- 24.a)
- 25.a)
- 26.b)
- 27.c)
- 28.c)
- 29.c)
- 30.b)

Критерии оценивания: «5» - 30- 25 правильных ответа, «4» - 24-19 правильных ответа, «3» - 18-13 правильных ответов, «2» - менее 13 правильных ответов.

Выполнение зачётного задания в целом оценивается следующим образом:

«Зачтено» - обучающийся набирает от 43 до 60баллов;

«Не зачтено» - обучающийся набирает менее 43баллов.

Контрольная работа по МДК.05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Время выполнения: 30 минут.

Тестовая работа

1 вариант

Выберите один правильный вариант ответа

Вопрос	Ответ
1.Базовая влажность муки...	А)15,5% Б)14,5% В)17%
2.Клейковина в тесте образуется за счет набухания...	А) дрожжей Б) крахмала В) белков
3.Показатель слабой клейковины...	А) 28-36% Б) до28%

	В) до 40%
4. Оптимальная температура жизнедеятельности дрожжей...	А) 30°C Б) 50°C В) 40°C
5. Брожение дрожжевого теста будет лучше, если помол муки...	А) грубый Б) тонкий
6. Крахмал, добавляемый в тесто в чистом виде, придает изделиям...	А) упругость Б) рассыпчатость В) клейкость
7. Для фритюра лучше использовать...	А) смеси растительных и животных жиров Б) растительные масла В) сливочное масло
8. Брожение с участием дрожжей и сахаров называется...	А) молочнокислым Б) спиртовым В) масляно - кислое
9. Химический разрыхлитель - это...	А) дрожжи Б) жир В) сода
10. Способ разрыхления при приготовлении дрожжевого теста называется...	А) химическим Б) механическим В) биологическим
11. При варке сиропа для помады крышка емкости должна быть...	А) открыта Б) закрыта
12. Соотношение сахара-песка и воды при приготовлении сиропа для помады...	А) 1:1 Б) 2:1 В) 3:1
13. Сироп для помады перед охлаждением уваривают до температуры...	А) 105°C (нитка тонкая) Б) 127°C (крепкий шарик) В) 115°C (слабый шарик)

14. Для предохранения помады от засахаривания, в процессе ее приготовления добавляют...	А) сахар-песок или сахарную пудру Б) ванильную сахарную пудру или мед В) лимонную кислоту или патоку
15. Помаду для созревания оставляют на...	А) 5-10ч Б) 12-24ч В) 24-48ч
16. Для чего применяют сироп «Тираж»	А) для приготовления сливочного крема Б) для пропитывания изделий В) для глазирования пряничных изделий
17. Назовите прибор, которым определяют плотность сахарного сиропа	А) термометр Б) градусник В) сахарометр
18. Марципан используют..	А) для склеивания пластов торта Б) для улучшения цвета В) для оформления кондитерских изделия
19. Для чего используют жженку	А) для приготовления песочных изделий Б) для подкрашивания теста, кремов, помады. В) для приготовления крема заварного
20. Какая температура должна поддерживаться в кладовой для хранения сухих продуктов.	А) $t 22^{\circ}$ Б) $t 15^{\circ}$ В) $t 37^{\circ}$
21. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа- температура	А) понижается Б) повышается

кипения и плотность сиропа..	В) изменяется
22. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка.	А) повышается в 4 раза Б) понижается в 4 раза В) не меняется
23. Процесс взбивания белков должен производиться при полном отсутствии:	А) сахара Б) жира В) яичных белков
24. Что такое «сухие духи»	А) углекислый аммоний Б) ванилин В) смесь пряностей
25. Как влияет сахар на набухания белков муки.	А) снижает набухание белков Б) понижает набухание белков В) не имеет значение

Модельный ответ.

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

Критерии оценки

24-25 -5(отлично)

22-23 -4 (хорошо)

21-15 -3(удовлетворительно)

Менее 15 -2(неудовлетворительно)

3.3. Критерии оценки

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

Оценка «отлично» выставляется, если студент свободно, с глубоким знанием материала, правильно и самостоятельно ответил на 3 вопроса.

Оценка «хорошо», выставляется, если студент достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и

достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на 3 вопроса с дополнительными комментариями преподавателя.

Оценка «удовлетворительно», выставляется, если студент недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на 2 вопроса. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с решением, неуверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы.

Оценка «два», выставляется, если студент имеет только очень слабое представление о предмете. Допустил существенные ошибки в ответах на вопросы, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

МДК.05.02. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Оценка «отлично» выставляется, если студент свободно, с глубоким знанием материала, правильно и самостоятельно ответил на 6 вопросов.

Оценка «хорошо», выставляется, если студент достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на 5-6 вопросов с дополнительными комментариями преподавателя.

Оценка «удовлетворительно», выставляется, если студент недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на 4 вопроса. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с решением, неуверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы.

Оценка «два», выставляется, если студент имеет только очень слабое представление о предмете. Допустил существенные ошибки в ответах на вопросы, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

3.4 Виды работ по учебной практике. Учебная практика по ПМ.05. Количество часов: 144 ч.

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Производственная практика (концентрированная) по ПМ.05

Количество часов: 144 ч.

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального

использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

3.5 Квалификационный экзамен по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Время проведения: 12 часов.

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

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1.Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Ватрушки с творогом»		
Задание 3.Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Пряничный домик»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации пирожного «Мильфей»		
Преподаватель _____ Варыпаева А.А.		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1.Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия Булочка «Бриоши»		
Задание 3.Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Пряничный домик»		

Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия «Чашечки с пеканом»

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Сдоба обыкновенная»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Пряничный домик»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия «Корзиночки с лимонным кремом»		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
---	---	---

	курс – , группа	
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия Крендель «Юбилейный»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Пряничный сувенир»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия корзиночки «Манго»		
Преподаватель _____ Варыпаева А.А		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр. №__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю. Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного фигурного изделия «Лебедь»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Пряничный сувенир»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия «Тарталетки с шоколадным кремом»		
Преподаватель _____ Варыпаева А.А.		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного фигурного изделия «Бегущий заяц»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Мраморные брауни»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия «Шоколадный тарт»		
Преподаватель _____ Варыпаева А.А.		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного фигурного изделия «Грибы»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Шоколадные брауни с грецкими орехами»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия «Лимонный тарт»		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного плетеного изделия		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Бискотти»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия «Ванильный тарт»		
Преподаватель _____ Варыпаева А.А.		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Булочка с корицей и сахаром»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного		

кондитерского изделия «Шоколадные макароны»
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации пирожного «2 мусса»

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№ ____ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – _____, группа _____	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Булочка с джемом»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Меренги с заварным кремом»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия «Муссовое пирожное»		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№ ____ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
--	--	---

	курс – , группа	
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Булочка с вареньем»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Птифуры»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации пирожного «Имбирный чизкейк»		
Преподаватель _____		Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр. №__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю. Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Булочка с сахаром»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Шоколадное печенье с пряностями»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации пирожного «Французская вишня»		
Преподаватель _____		Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Крученик слоеный»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Твиль»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации пирожного «Красная смородина»		
Преподаватель _____ Варыпаева А.А.		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Слойки с марципаном»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Печенье с шоколадными чипсами»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия «Шоколадные трюфели»		
Преподаватель _____ Варыпаева А.А.		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ**

**КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чигова
Задание 1.Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Слойки с повидлом»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия бисквитное печенье «Дамские пальчики»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия «Корпусные конфеты»		
Преподаватель _____ Варыпаева А.А.		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чигова
Задание 1.Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Булочка слоеная»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Черничные маффины»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия: торт бисквитный.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – __, группа _____	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Булочка конверт»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Капкейки»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия: торт песочный.		
Преподаватель _____ Варыпаева А.А		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – __, группа _____	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		

Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия ватрушка «Венгерская»
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Шоколадные кекс»
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия: торт слоеный.
Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Пирог открытый»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Маффин английский»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия: торт заварной.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
---	--	---

Председатель Варыпаева А.А.	форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Пирог полукорж»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Маффин американский»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия: торт воздушный.		
Преподаватель _____ Варыпаева А.А		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Пирог закрытый»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Мини-рулетики»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия: торт крошковый.		
Преподаватель _____ Варыпаева А.А		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Пирог фигурный»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Трубочка вафельная с начинкой»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия: торт медовый.		
Преподаватель _____ Варыпаева А.А.		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Кулебяка»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Шоколадно-бисквитный рулет»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия: торт фигурный.		
Преподаватель _____ Варыпаева А.А.		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сдобного изделия «Рыбник»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «Бисквитный рулет с фруктовой начинкой»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия: торт миндально-ореховый.		
Преподаватель _____ Варыпаева А.А.		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25 Квалификационный экзамен ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
Задание 1. Организовать рабочее место. Подготовить и обработать необходимое сырье		
Задание 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного хлебобулочного изделия «Праздничный хлеб»		
Задание 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации сложного мучного кондитерского изделия «кекс столичный»		
Задание 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации кондитерского изделия: пирожное «Марципановый абрикос»		
Преподаватель _____ Варыпаева А.А.		

4. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

1. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : практикум / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : Русайнс, 2023. <https://www.book.ru/book/927508>
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2022. — 247 с. — ISBN 978-5-406-08306-2. — URL:<https://book.ru/book/939278>
3. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2022. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — URL: <https://book.ru/book/931854>
4. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с. — ISBN 978-5-406-02235-1. — URL: <https://book.ru/book/936090>
5. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>
6. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88430>
7. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : практикум / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : Русайнс, 2023. <https://www.book.ru/book/927508>
8. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — URL: <https://book.ru/book/931854>