

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной
аттестации 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

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2021 г.

Рассмотрено
Цикловой методической комиссией
специальных дисциплин,
профессиональных модулей
Протокол № 41
03.06. 2021г.
Председатель Е.Ю.Астахова



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебной работе
ГБПОУ КК КПТ
2021г.
М.Ю.Чижова

Рассмотрено
На заседании педагогического совета
Протокол № 6 « 03.06. » 2021г

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации 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 разработан в соответствии с рабочей программой, Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ КК КПТ и ориентирован на выполнение требований Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования подготовки специалиста среднего звена специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306., по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом профессионального стандарта №546 Кондитер, приказ Минтруда РФ 597н от 07.09.2015, регистрационный номер 38940 от 21.09.2015 в Министерстве юстиции РФ, № 554 Повар приказ Минтруда РФ 610н от 08.09.2015г., регистрационный номер 39023 от 29.09.2015г. в Министерстве юстиции РФ, WorldSkills International (WSI) / WorldSkills Russia (WSR) по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело».

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края Краснодарский политехнический техникум

Разработчик

Соколовская Татьяна Юрьевна
преподаватель ГБПОУ КК КПТ

Рецензенты

1. рецензия Дюба С.А.
преподаватель высшей категории
Квалификация по диплому:
инженер-технолог

(подпись)

2. рецензия

Квалификация по диплому:
инженер-технолог



И.И.Иванова В.В.
директор кадетской школы №1

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств 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 специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело разработанный преподавателем Соколовской Татьяной Юрьевной

Контрольно-оценочные средства 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 разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.15 Поварское и кондитерское дело. Контрольно-оценочные средства имеют следующее содержание:

- 1) паспорт комплекта оценочных средств;
- 2) результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- 3) оценка освоения дисциплины.

Содержание контрольно оценочных средств соответствует требованиям к результатам освоения основной общеобразовательной программы ФГОС СПО базовой подготовки специалиста.

Все практические задания равноценны, теоретические вопросы распределены равномерно с учетом уровня их сложности, позволяют оценить знания, умения и при изучении данной дисциплины в целях реализации ОПОП ППССЗ специальности.

Контрольно-оценочные средства предназначены для оценки результатов освоения по 43.01.15 Поварское и кондитерское дело. Контрольно-оценочные средства включают в себя контрольные материалы для аттестации в форме дифференцированного зачета, экзамена, экзамена модульного.

Данное контрольно-оценочные средства рекомендованы для текущего и промежуточного контроля знаний студентов профессионального модуля ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело в ГБПОУ КК «Краснодарский политехнический техникум».

Рецензент:

Титовская В.В.
Директор кафе «Поиска»



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств 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 специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело разработанный преподавателем Соколовской Татьяной Юрьевной

Контрольно-оценочные средства 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 разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.15 Поварское и кондитерское дело. Контрольно-оценочные средства имеют следующее содержание:

- 1) паспорт комплекта оценочных средств;
- 2) результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке;
- 3) оценка освоения дисциплины.

Содержание контрольно оценочных средств соответствует требованиям к результатам освоения основной общеобразовательной программы ФГОС СПО базовой подготовки специалиста.

Все практические задания равноценны, теоретические вопросы распределены равномерно с учетом уровня их сложности, позволяют оценить знания, умения и при изучении данной дисциплины в целях реализации ОПОП ППССЗ специальности.

Контрольно-оценочные средства предназначены для оценки результатов освоения по 43.01.15 Поварское и кондитерское дело. Контрольно-оценочные средства включают в себя контрольные материалы для аттестации в форме дифференцированного зачета, экзамена, экзамена модульного.

Данное контрольно-оценочные средства рекомендованы для текущего и промежуточного контроля знаний студентов профессионального модуля ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело в ГБПОУ КК «Краснодарский политехнический техникум».



Рецензент:

*Дюба С.А. Преподаватель
высшей категории ГБПОУ КК КТМ*

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, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Дифференцированный зачет
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки 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 ассортимента с	Экзамен (модульный)

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
---	--

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов овладения обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного 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, принять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, 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
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
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, взаимозаменяемости, 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
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

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 ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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 работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и

	– 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	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 к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 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	

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	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	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;

контекстам.	– 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	- 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 отчетов по учебной и производственной практикам
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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
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	– понимание значимости своей профессии	

гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, принять стандарты антикоррупционного поведения		
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 государственном и иностранном языках ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

3. Комплект оценочных средств для оценки освоения знаний

3.1. Вопросы по текущему контролю МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Вариант 1

1. Дайте определение термину: мука, клейковина муки, газообразующая способность муки
2. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала.
3. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц.
4. Дайте характеристику следующим молочным продуктам: сливки, творог
5. Перечислите химические разрыхлители.
6. Какие эссенции применяются в кондитерском производстве?
7. Что такое маргарин и как его подготовить к использованию?

Вариант 2

1. Чем можно заменить синтетические красители при их отсутствии на производстве?
2. Дайте определение следующим терминам: меланж, яичный порошок
3. Сливки, какой жирности, наиболее пригодны для взбивания? Как сохранить творог длительное время свежим?
4. Перечислите виды жиров, используемых в кондитерском производстве.
5. Как подготовить фундук и миндаль к использованию?
6. Какое значение имеют пряности в мучных кондитерских изделий?
7. Перечислите виды красителей.

Вариант 3

1. Назовите недостатки муки повышенной влажности. Как влияет мука с повышенной влажностью на качество изделий?
2. Охарактеризуйте показатели крахмала: цвет крахмала, влажность, растворимость в воде.
3. Составьте технологическую схему обработки яиц
4. Какую роль играет жир в производстве мучных кондитерских изделий? В чем отличие маргарина от кулинарного жира?
5. Что такое цукаты? Какие фрукты и ягоды используют для их приготовления?
6. Почему для ароматизации кондитерских изделий ванилин используют в виде раствора или сахарной пудры?
7. Как классифицируют красители?

Вариант 4

1. Укажите процентное содержание клейковины муки и использование муки с разной клейковиной.
2. В чем отличие сухих дрожжей от инстантных?

3. Перечислите продукты переработки яиц.
4. Что такое повидло? Как его приготовить?
5. Какие виды молока и молочных продуктов используют в кондитерском производстве?
6. Дайте определение термину «разрыхлитель теста».
7. С какой целью и как добавляют поваренную соль в хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?

Критерии оценивания вопросов по текущему контролю.

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

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

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

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

Вопросы по текущему контролю МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Выберите один или несколько вариантов ответов

1. Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?
а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.
2. В состав какой мастики входит крахмал?
а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.
3. Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?
а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.
4. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
5. Сироп для заварного марципана уваривают до:
а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.
6. Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий

а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый;
д) Патиссьер

7. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования?

а) 42...44°C; б) 55°C; в) 43...46°C; г) 46...48°C

8. При какой температуре используют темперированный темный шоколад?

а) 29...31°C; б) 25°C; в) 30..32°C; г) 29..31°C

9. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:

а) 157.....163°C; б) 150.....153°C; в) 153....157°C.

10. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры:

а) 157.....163°C; б) 150°C; в) 153...157°C.

11. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:

а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу; в) пластичную карамельную массу.

12. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов

а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый;
д) Патиссьер

13. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:

а) грильяж; б) пралине; в) нонпарель; г) бушме

14. Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:

а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм

15. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?

а) 112°C; б) 110°C; в) 115°C

16. Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов

а) Пражский; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер;
е) Дипломат

17. Для приготовления шоколадной глазури кувертюр, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции

а) 1:7; б) 2:4; в) 1:4; г) 1:5

18. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения

а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

Эталон ответов

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

Условия проведения текущего контроля:

1. Место проведения - учебный кабинет
2. Время проведения - 45 минут

3.3.1. Вопросы для проведения дифференцированного зачета по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

1. Классификация мучных кондитерских изделий.
2. Правила применения ароматических, красящих веществ.
3. Характеристика основного вида сырья для кондитерского производства, подготовка его к производству.
4. Правила замены одного вида сырья другим.
5. Технологические свойства муки, об их влиянии на качество готовой продукции.
6. Характеристика вспомогательного сырья для кондитерского производства, подготовка его к производству.
7. Классификация отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и их использование.
8. Технологический процесс приготовления сиропа для промочки, жженки, помадки. Стадии крепости сахарного сиропа, определяемые пробами.
9. Технологический процесс приготовления белкового крема, белкового заварного крема, белкового на агаре, их назначение.
10. Технологический процесс приготовления марципана способом с тепловой обработкой, без тепловой обработки.
11. Технологический процесс приготовления сахарной мастики сырцовым и заварным способом.
12. Технологический процесс приготовления желе. Сравнительная характеристика студнеобразователей: агара и желатина.
13. Классификация кондитерских посыпок, крошки и правила их приготовления.
14. Правила и приемы изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов.
15. Способы разрыхления теста. Их сравнительная характеристика.
16. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом.
17. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопарным способом.
18. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
19. Брожение дрожжевого теста. Условия, определение окончания брожения. Исправление недостатков теста.

20. Обминка дрожжевого теста. Цель, количество, влияние на качество готового изделия.
21. Классификация бездрожжевого теста по способу разрыхления. Краткая характеристика.
22. Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделия из него.
23. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделия из него.
24. Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделия из него.
25. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделия из него.
26. Технологический процесс приготовления воздушного теста, миндально-орехового теста.
27. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.
28. Виды украшений, выполняемых с помощью трубочек различного диаметра и среза, использование украшений.
29. Виды украшений, с использованием желе, фруктов, цукатов, их использование.
30. Виды украшений, с использованием сахарных мастик, нонпарели, карамели, их использование.
31. Виды украшений, с использованием марципана, глазури, шоколада, их использование
32. Приготовление бисквитных, песочных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
33. Приготовление слоеных, заварных, воздушных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
34. Приготовление миндально-ореховых, крошковых, десертных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
35. Понятие упёка, припёка и выхода готовых изделий
36. Определить потери в массе в кг и упёк в % к массе теста при выпечке 100шт булочек массой по 50г , при условии, что на 100шт булочек расходуется 5,8 кг теста.
37. Приготовление слоеных, заварных, воздушных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
38. Рассчитать, какой припёк получится при изготовлении 100шт булочек массой по 100г, при условии, что на 100шт булочек расходуется 6,5кг муки.
39. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов
40. Виды украшений, выполняемых с помощью трубочек различного диаметра и среза, использование украшений.
41. Правила применения сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
42. Виды украшений, выполняемых с помощью шоколада.

43. Технологические свойства сливочного масла, их влияние на качество готовой продукции
44. Характеристика вспомогательного сырья для кондитерского производства, подготовка его к производству
45. Правила замены одного вида сырья другим.
46. Технологический процесс приготовления масляных кремов «Новый», «Шарлотт», их назначение.
47. Технологический процесс приготовления крема «Гляссе», зефир, их назначение.
48. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделия из него.
49. Технологический процесс приготовления воздушного теста, миндально-орехового теста.
50. Приготовление миндально-ореховых, крошковых, десертных пирожных, ассортимент, требования к качеству.

Условия проведения дифференцированного зачета:

1. Место проведения - учебный кабинет
2. Время проведения - 90 минут

**3.2 Перечень вопросов для проведения экзамена по МДК.05.02
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для глазировании поверхности.
2. Объясните, что способствует ухудшению цвета и качества марципана.
3. Перечислите дефекты изделий из заварного теста и способы их устранения.
4. Опишите процесс приготовления нонпарели.
5. Перечислите стадии крепости сахарного сиропа.
6. Чем и в каком соотношении можно заменить патоку при приготовлении помады?
7. Объясните, почему крем сливочный используется чаще других.
8. Перечислите стадии приготовления крема заварного.
9. Дайте определение термину «темперирование»
10. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для украшения изделий.
11. Назовите, какой ингредиент придает пластичность марципану, и объясните почему.
12. Опишите процесс приготовления трюфельной посыпки.
13. Дайте определение следующим терминам: инверсия, инвертный сироп.
14. Как приготовить помаду для глазирования?

15. Чем отличается крем «Глясе» от крема «Шарлотт»?
16. Почему заварной крем при уваривании становится густым?
17. Объясните, чем отличается процесс изготовления украшений из карамели на основе сахарного сиропа и на основе изомальта.
18. Опишите технологический процесс приготовления глазури заварной.
19. Перечислите основные недостатки сырцового марципана.
20. Опишите процесс приготовления грильяжа.
21. Дайте определение следующим терминам: жженка, тиражный сироп.
22. При взбивании помада долго не образуется, ваши действия.
23. Чем отличается крем белковый на агаре от крема «Зефир»?
24. Перечислите основные требования при приготовлении белковых кремов.
25. Перечислите способы темперирования шоколада. Опишите один из них (на выбор).
26. Характеристика и назначение кондитерского цеха, классификация по объему выпускаемой продукции.
27. Отличительные особенности устройства ротационных и конвекционных пекарских печей
28. Мука, при просеивании, с использованием МПМ-800, сильно распыляется по цеху. Укажите причину и способ устранения неисправности
29. Организуйте рабочие места, подберите оборудование, инвентарь, посуду для приготовления следующих кондитерских изделий: рулет бисквитный, булочка дорожная
30. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест в цехе.
31. Характеристика помещения отделки кондитерских изделий. Оборудование, инвентарь и инструменты помещения.
32. Классификация теплового оборудования. Понятие о теплообмене. Способы передачи тепла.
33. Источники снабжения предприятий общественного питания
34. Взбивальная машина МВ-6. Устройство, правила эксплуатации.
35. Виды и назначение сменных инструментов взбивальных машин. Правила эксплуатации взбивальных машин.
36. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К. Назначение, правила эксплуатации.
37. Каким оборудованием может быть заменён шкаф ШЖЭСМ-2К? В чём преимущество нового оборудования?
38. Организация хранения сырья в кондитерском цехе.
39. Холодильная камера КХН-2-6М. Устройство, правила эксплуатации.
40. Рабочее место – понятие, организация. Общие правила организации рабочих мест.

41. Тестомесильная машина ТММ-1М. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
42. Пекарные шкафы: классификация, назначение, правила эксплуатации.
43. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
44. Виды упаковки для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
45. Характеристика материалов для производства упаковки, достоинства и недостатки.
46. Классификация оборудования кондитерского цеха.
47. Классификация сырья для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
48. Мука: виды, сорта, характеристика и основные свойства. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
49. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.
50. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
51. Составить схему приготовления «Бисквит (основной)»
52. Составить схему приготовления «Бисквит«Прага»
53. Составить схему приготовления «Песочный п/ф с орехами и какао-порошком»
54. Составить схему приготовления Сметанный п/ф для торта «Владимирский»
55. Составить схему приготовления «Слоеный п/ф»
56. Составить схему приготовления «Заварной п/ф »
57. Составить схему приготовления «Воздушно-ореховый п/ф»
58. Составить схему приготовления «Миндальный п/ф»
59. Составить схему приготовления Торт «Бисквитно-кремовый»
60. Составить схему приготовления Торт «Сказка»
61. Составить схему приготовления Торт «Свадебный»
62. Составить схему приготовления Торт «Бисквитно-фруктовый»
63. Составить схему приготовления Торт «Творожный»
64. Составить схему приготовления Торт «Колизей»
65. Составить схему приготовления Торт «Ярославна»
66. Составить схему приготовления Торт «Киевский»
67. Составить схему приготовления Торт «Песочно-бисквитный с яблоками»
68. Составить схему приготовления Пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем
69. Составить схему приготовления Пирожное «Слойка» с кремом (нарезное)
70. Составить схему приготовления Пирожное «Слойка» с яблочной начинкой

71. Составить схему приготовления Пирог «Невский»
72. Составить схему приготовления Кекс «Ореховый»
73. Составить схему приготовления Пряники «Детские»
74. Составить схему приготовления Печенье «Нарезное»
75. Составить схему приготовления Коврижка «Медовая»

Условия проведения экзамена:

1. Место проведения - учебный кабинет
2. Время проведения - 135 минут

3.3. Перечень вопросов для проведения Экзамена модульного 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

1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Булочка осенняя»
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Бисквитно-кремовый»
3. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Булочка российская»
4. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Сказка»
5. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Шишки свадебные»
6. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Березка»
7. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Ромовая баба»
8. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Клюква»
9. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Пирожки печеные с фруктовой начинкой»
10. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Прага»
11. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Пирожки печеные с мясной начинкой»
12. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Сливочно-фруктовый»
13. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Пирожки печеные с овощной начинкой»
14. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой»

15. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: булочка «Фестивальная»
16. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Снежинка»
17. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Булочка с корицей»
18. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Слава»
19. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Булочка с маком»
20. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Молодёжный»
21. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Октябренок»
22. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Ягодка»
23. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Булочка с орехами»
24. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Пирожное корзиночка с белково-айвовым кремом»
25. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Булочка творожная»
26. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Киевский»
27. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: кекс «Фруктовый»
28. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Слоеный с кремом»
29. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: булочка сдобная с помадой
30. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Крокембуш»
31. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: рулет «Фруктовый»
32. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: пирожное «Трубочка с белковым кремом»
33. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: пирожное «Бисквитное фруктовое»
34. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Панчо».
35. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: коврижка «Медовая»
36. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Ванильно-цитрусовый»

37. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: печенье «Ореховое»
38. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Медовый»
39. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: пряники «Медовые»
40. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Фруктовый»
41. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: каравай «Свадебный»
42. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Колизей»
43. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: пирог «Лакомка»
44. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: пирожное «Буше», глазированное помадой
45. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: рулет «Экстра»
46. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: пирог «Ночка»
47. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: булочка «Студенческая»
48. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Медовый со сметанным кремом»
49. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: пряники Ленинградские»
50. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Ландыш»
51. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: печенье «С сыром»
52. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: пирожное «Заварное»

3.3.1 Условия проведения экзамена

1. Место проведения - учебная лаборатория
2. Время проведения - 360 минут

3.4. Учебная практика по ПМ.05

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:

мытьё 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

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 Билеты для проведения экзамена модульного 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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Булочка осенняя»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Бисквитно-кремовый»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Булочка российская»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Сказка»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Шишки свадебные»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Березка»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Ромовая баба»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Клюква»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Пирожки печеные с фруктовой начинкой»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Прага»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Пирожки печеные с мясной начинкой»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Сливочно-фруктовый»		
Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю..		

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Пирожки печеные с овощной начинкой»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: булочка «Фестивальная»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Снежинка»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Булочка с корицей»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Слава»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Булочка с маком»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Молодёжный»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Октябренок»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Ягодка»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Булочка с орехами»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Пирожное корзиночка с белково-айвовым кремом»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: «Булочка творожная»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Киевский»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: кекс «Фруктовый»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Слоеный с кремом»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: булочка сдобная с помадой		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Крокембуш»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: рулет «Фруктовый»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: пирожное «Трубочка с белковым кремом»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: пирожное «Бисквитное фруктовое»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Панчо».		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: коврижка «Медовая»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Ванильно-цитрусовый»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: печенье «Ореховое»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Медовый»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: пряники «Медовые»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Фруктовый»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: каравай «Свадебный»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Колизей»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: пирог «Лакомка»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: пирожное «Буше», глазированное помадой		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: рулет «Экстра»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: пирог «Ночка»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: булочка «Студенческая» 2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Медовый со сметанным кремом»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: пряники Ленинградские» 2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: торт «Ландыш»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

**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 Астахова Е.Ю.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26 Модульный 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
1. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: печенье «С сыром»		
2. Организация процесса приготовления, приготовление и подача изделия: пирожное «Заварное»		

Преподаватель _____ Соколовская Т.Ю.

4. Информационное обеспечение реализации программы

4.1. Электронные издания:

1. "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. — Москва: КноРус, 2018, 2020г — 215 с. <https://www.book.ru/book/924213>
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2016, 2017, 2018г. <https://www.book.ru/book/921937>
3. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: практикум / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва: Русайнс, 2017. <https://www.book.ru/book/927508>
4. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Новикова Е.В. — Москва: КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — URL: <https://book.ru/book/931854>
5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + е

- Приложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2021. — 247 с. — ISBN 978-5-406-08306-2. — URL:<https://book.ru/book/939278>
6. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2021. — 578 с. — ISBN 978-5-406-02235-1. — URL: <https://book.ru/book/936090>