

Департамент образования, культуры и спорта Ненецкого автономного округа
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ненецкого автономного округа
«Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»
(ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»)

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

Нарьян-Мар
2022

Фонд оценочных средств профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»

Разработчики:

Борисенко Ксения Владимировна, преподаватель ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»

Рекомендован к утверждению предметно-цикловой комиссией экономических дисциплин ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»

Протокол заседания № 9 от «20» мая 2022 г.

Председатель ПЦК: _____/Л.Н.Деревянко/

Содержание

Общие положения	4
1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	4
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)	4
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	7
3.1. Типовые задания для оценки освоения	7
4. Требования к дифференцированному зачету по производственной практике	23
4.1. Форма аттестационного листа	23
5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)	24

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППСЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.05.01	ДЗ	Экзамен
МДК.05.02		
УП	ДЗ	
ПП	ДЗ	

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 5.1.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none">– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
ПК 5.2. -5.6.	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание

	<p>недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие потерь при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных и 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 ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям
--	--

	<p>рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> –точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов

	<p>решения задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> –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
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> –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;
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - изложение последовательности действий по проведению текущего и итогового контроля; - определение оценки и коррекции собственной деятельности; -проявление ответственности за результат своей работы.
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие со студентами, преподавателями и руководством в ходе обучения.
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление ответственности за

за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	выполнение заданий; - планирование работы; - распределение обязанностей в коллективе.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- самостоятельное изучение нормативной документации по ведению бухгалтерского учета; - участие в кружковой, научно-исследовательской работах и творческой деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- самостоятельная работа с нормативной документацией по ведению бухгалтерского учета, изменениями в налоговом законодательстве, в трудовом праве с использованием информационной поддержки компьютерных программ

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля
3.1. Типовые задания для оценки освоения ПМ.05.

Тест 1

Вариант №1

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

- а) сильной
- б) слабой
- в) средней

2. Какого способа приготовления дрожжевого теста нет:

- а) опарного
- б) безопарного
- в) лабораторного

3. Что такое сдоба:

- а) жир, мука, сахар, соль
- б) жир и сахар
- в) сахар и соль

4. Что такое опара:

- а) жидкое тесто
- б) тесто со слабой клейковиной
- в) приправа

5. С чем растирают дрожжи:

- а) с водой
- б) с сахаром
- в) с мукой

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

- а) рассыпаться
- б) затянутым
- в) не получится

7. Песочное тесто выпекают при температуре:

- а) 220 – 240
- б) 240 – 250
- в) 260 – 280

8. Основа песочного теста:

- а) масло с мукой
- б) масло с сахаром
- в) масло с меланжем

9. Для песочного печенья пласт смазывают:

- а) сладкой водой
- б) маслом
- в) яйцом

10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:

- а) рассыпчатости
- б) затянутости
- в) качеству

11. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:

- а) пышную
- б) твердую
- в) затянутую

12. Что готовят из бисквитного теста:

- а) пирожки
- б) торты
- в) профитроли

13. Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:

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

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

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

15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:

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

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

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

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

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

18. Температура выпечки слоеного теста:

- а) 180 б) 200 в) 250

19. Чем больше изделие, тем температура выпечки:

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

20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:

- а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту

21. С какой клейковиной используют муку для заварного теста:

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

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

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

23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:

- а) 90 б) 50 в) 60

24. Заваривают тесто:

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

25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:

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

Вариант № 2

1. Температура жидкости для приготовления опары:

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

2. Если переложить сахар, то изделие будет:

а) сырое

б) гореть

в) ничего страшного

3. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:

а) ниже

б) выше

в) одинакова для всех

4. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:

а) дольше

б) короче

в) одинакова для всех

5. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:

а) 1 час

б) 10 минут

в) 30 минут

6. Для разрыхления используют:

а) ванилин

б) аммиак

в) амоний

7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:

а) проверить готовность

б) не вздувалось

в) хорошо поднималось

8. При приготовлении теста температура в помещении:

а) 30

б) 20

в) 10

9. После остывания изделия посыпают:

а) мукою

б) сахарной пудрой

в) ванилином

10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:

а) со слабой

б) с сильной

в) со средней

11. Если бисквитный п/ф крошится, то:

а) мало яиц

б) слабая клейковина муки

в) много яиц

12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:

а) белок б) сода

в) аммоний

13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:

а) с подогревом и холодный

б) горячий и холодный

в) с подогревом и горячий

14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:

а) 180 – 210

б) 200 – 220

в) 250 – 280

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

- а) 30 мин
- б) 2 часа
- в) 8 часов

16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:

- а) высокое
- б) низкое
- в) среднее

17. Готовое изделие должно быть:

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

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

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

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

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

20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:

- а) 277
- б) 265
- в) 256

21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:

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

22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:

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

23. Заварное тесто должно быть:

- а) густым
- б) вязким
- в) жидким

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

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

25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:

- а) яйца
- б) соду
- в) масло

2.1 Тестовые задания

Выбрать правильный вариант ответа в заданиях 1-22

1. ОСНОВНЫМИ ВИДАМИ СЫРЬЯ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ЯВЛЯЮТСЯ...

- 1) корица
- 2) ванилин
- 3) масло растительное
- 4) сахар

Эталон: 4)

2. К ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ВИДАМ СЫРЬЯ ОТНОСЯТСЯ...

- 1) масло сливочное
- 2) орехи
- 3) мука
- 4) молоко

Эталон: 2)

3. СМЕСЬ САХАРОВ ГЛЮКОЗЫ И ФРУКТОЗЫ НАЗЫВАЕТСЯ...

- 1) лактоза
- 2) галактоза
- 3) сахароза

Эталон: 3)

4. ПАТОКА КАРАМЕЛЬНАЯ ЭТО...

- 1) продукт переработки зерна
- 2) продукт переработки сахара
- 3) продукт переработки крахмала

Эталон: 3)

5. К МОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ ОТНОСЯТСЯ...

- 1) сметана
- 2) меланж
- 3) растительные сливки

Эталон: 1)

6. МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ НАТУРАЛЬНОЕ СОДЕРЖИТ ЖИРОВ...

- а) 3,2 %
- б) 3,5 %
- в) 6 %

Эталон: 1)

7. К ЖЕЛИРУЮЩИМ ВЕЩЕСТВАМ ОТНОСИТСЯ...

- а) патока
- б) сироп
- в) агар

Эталон: 3)

8. В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРИМЕНЯЮТСЯ ТОЛЬКО...

- 1) куриные яйца
- 2) перепелиные яйца
- 3) утиные яйца
- 4) любые яйца

Эталон: 1)

9. МОЛОКО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ОСНОВНОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ...

- 1) блинного теста и сливочных кремов
- 2) вафельного теста и сиропов
- 3) сдобного теста и кремов
- 4) дрожжевого теста и кремов

Эталон: 1)

10. ПОВЫШЕННОЕ КОЛИЧЕСТВО САХАРА В ТЕСТЕ СПОСОБСТВУЕТ...

- 1) улучшению вкуса изделия
- 2) пористости изделия
- 3) разжижает тесто
- 4) предохраняет изделия от черствения

Эталон: 1)

11. СЫРЬЕ, ПРИ ВВЕДЕНИИ КОТОРОГО В ТЕСТО, ЗАДЕРЖИВАЕТСЯ ПРОЦЕСС ЧЕРСТВЕНИЯ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ ЭТО...

- а) сахар
- б) патока
- в) яйца
- г) жир

Эталон: 2)

12. ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА КЛЕЙКОВИНЫ В СЛОЕНОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО ДОБАВЛЯЮТ...

- 1) эссенцию
- 2) соду
- 3) лимонную кислоту
- 4) химические разрыхлители

Эталон: 3)

13. ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ...

- 1) мука 2 сорта
- 2) мука 1 и высшего сортов
- 3) крупчатка

Эталон: 2)

14. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МУКИ ЗАВИСИТ ОТ...

- 1) сорта муки и режима помола
- 2) состава пшеницы и среды выращивания

Эталон: 2)

15. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТНОГО ТЕСТА ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ ИСПОЛЬЗУЮТ...

- 1) крахмал
- 2) эссенцию
- 3) кислоту лимонную
- 4) разрыхлители

Эталон: 1)

16. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА БИСКВИТНОГО ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ ЕГО...

- 1) подогревают и взбивают
- 2) охлаждают и разрыхляют

Эталон: 1)

17. К РАЗРЫХЛИТЕЛЯМ ОТНОСЯТСЯ...

- 1) углекислый аммоний
- 2) цедра
- 3) тартразин

Эталон: 1)

18. МЕЛАНЖ ЭТО...

- 1) смесь высушенного белка и желтка
- 2) замороженная смесь белка и желтка
- 3) замороженный яичный желток

Эталон: 2)

19. К ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ ОТНОСЯТСЯ...

- 1) сахарная пудра
- 2) альбумин
- 3) лимонная кислота

Эталон: 3)

20. АГАР ЭТО...

- 1) продукт переработки водорослей
- 2) продукт переработки зерна
- 3) продукт животного происхождения

Эталон: 1)

21. В СОСТАВ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА ВХОДИТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО...

- 1) сметаны
- 2) жиров
- 3) яиц

Эталон: 2)

22. В ЗАВАРНОЕ ТЕСТО ВХОДИТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО...

- 1) жидкости
- 2) сахара
- 3) масла

Эталон: 1)

Установить соответствие в заданиях 32-37

32. СООТНЕСТИ ВИД ТЕСТА И СОДЕРЖАНИЕ В ЕГО МУКЕ КЛЕЙКОВИНЫ (%)...

Вид теста	% клейковины
1) заварное, бисквитное (холодным способом)	А) 36-40
2) песочное, сдобное, пресное, бисквитное с подогревом	Б) 28-35
3) слоеное тесто	В) 25-28

Эталон: 1-Б; 2-В; 3-А

33. СООТНЕСТИ ВИДЫ БРАКА И ПРИЧИНЫ ЕГО ВОЗНИКНОВЕНИЯ...

Виды брака	Причины возникновения
1) заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем	А) жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки
2) заварной полуфабрикат расплывчатый	Б) высокая температура выпечки
3) заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности	В) мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки
4) заварной полуфабрикат осел при выпечке	Г) жидкая консистенция теста; недостаточно заварена мука, мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром

Эталон: 1-В; 2-А; 3-Б; 4-Г

34. СООТНЕСТИ НАИМЕНОВАНИЯ ПИРОЖНОГО И ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВЫПЕЧЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА...

Наименование пирожного	Выпеченный полуфабрикат
1) пирожное «Рулет чешский»	А) песочный
2) пирожное «Грибок» с кремом	Б) заварной
3) пирожное «Элишка»	В) слоеный
4) пирожное «Танечка»	Г) бисквитный с какао
5) пирожное «Муфточка»	Д) воздушный

Эталон: 1-Г; 2-А; 3-Б; 4-Д; 5-В

35. СООТНЕСТИ ВИД ТОРТА С ЕГО ХАРАКТЕРИСТИКОЙ...

Вид торта	Характеристика
1) фирменные	А) торты выработанные по утвержденным рецептурам, массой от 150г до 1,5кг различной формы

2) литерные	Б) бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг. с отделкой средней сложности, боковые стороны отделаны крошкой
3) фигурные	В) торты со сложной художественной отделкой массой не менее 1,5 кг, бока отделаны кремом или выпеченными полуфабрикатами
4) массового производства	Г) изготовлены на конкретных предприятиях по рецептуре разработанной этими предприятиями
	Д) торты различной формы со сложными рисунками и отделкой

Эталон: 1-Г; 2-Б; 3-В; 4-А

36. СООТНЕСТИ НАИМЕНОВАНИЕ ТОРТА И ВЫПЕЧЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА...

Наименование торта	Выпеченный полуфабрикат
1) сказка	А) воздушный
2) абрикотин	Б) бисквитный
3) спортивный	В) песочный
4) киевский	Г) воздушно-ореховый
	Д) слоеный
	Е) заварной

Эталон: 1-Б; 2-В; 3-Д; 4-Г

37. СООТНЕСТИ ВИД БИСКВИТА И ОСОБЕННОСТЬ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ...

Вид бисквита	Особенность приготовления
1) основной	А) желтки растирают, а белки взбивают с сахаром одновременно, соединяют, добавляют подогретое масло сливочное, смешивают с мукой и какао-порошком
2) буше	Б) готовят как основной, без добавления крахмала
3) для рулета	В) готовят как основной, во взбитую массу вводят подогретое масло, перемешивают снизу вверх
4) с маслом	Г) используют только свежие яйца, крахмал не добавляют. Желтки растирают с сахаром, белки взбивают. В желтки добавляют ¼ взбитых белков, эссенцию, вводят муку, перемешивают, добавляют взбитые белки, осторожно перемешивая
5) прага	Д) яйца смешивают с сахаром, подгревают на водяной бане до 45С, взбивают до устойчивой пены, быстро замешивают муку с крахмалом
6) с какао-порошком	

Эталон: 1-Д; 2-Г, 3-Б, 4-В, 5-А

Установить правильную последовательность в заданиях 38-40

38. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНОГО ПРЕСНОГО ТЕСТА

- 1) готовят раствор кислоты и сахара в воде
- 2) вводят муку, смешанную с содой
- 3) размягчают маргарин до пластичного состояния
- 4) тесто месят не более 1 мин, чтобы не произошло разложения соды
- 5) соединяют размягченное масло и раствор сахара с кислотой

Эталон: 3, 1, 5, 2, 4

39. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА...

- 1) в меланже растворяют аммоний, соль, эссенцию
- 2) масло растирают с сахаром добела
- 3) постепенно всыпают муку
- 4) соединяют взбитое масло и подготовленный меланж
- 5) замешивают тесто 2-3 мин при температуре не выше 20С

Эталон: 2, 1, 4, 3, 5

40. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА...

- 1) массу, помешивая, прогревают 5-10 мин
- 2) продолжая помешивать, вливают небольшими порциями меланж
- 3) воду доводят до кипения
- 4) тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают
- 5) в емкость наливают воду, добавляют соль, масло
- 6) постепенно всыпают муку
- 7) массу перемешивают до охлаждения 70С

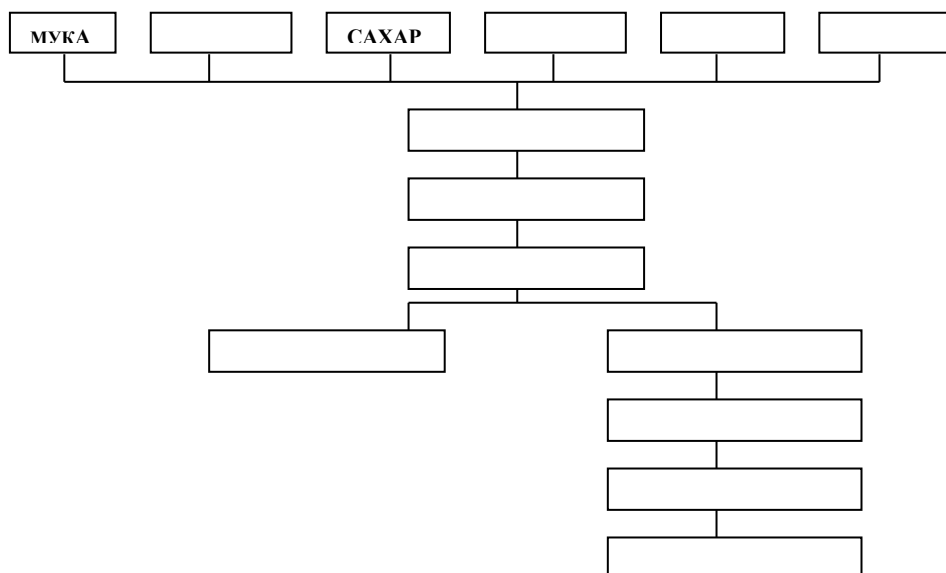
Эталон: 5, 3, 6, 1, 7, 2,

2.2. Ситуационные задания

Вариант 1. Используя Сборник рецептов или учебник заполните таблицу

Рецептура песочного теста	
Наименование сырья	Количество сырья, г
Мука	
Масло сливочное	
Сахар-песок	
Меланж	
Сода питьевая	
Соль	
Эссенция	
Выход :	1000

и составьте схему приготовления песочного теста:



Вариант 2. Перечислить причины возникновения брака песочного теста

Вид брака	Причины возникновения
Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий	
Тесто непластичное при раскатке крошится	
Изделия грубые, крошливые	

Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый	
Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый	
Песочный полуфабрикат бледный	

Вариант 3. Составить инструкционные и технологические карты на следующие виды песочных изделий:

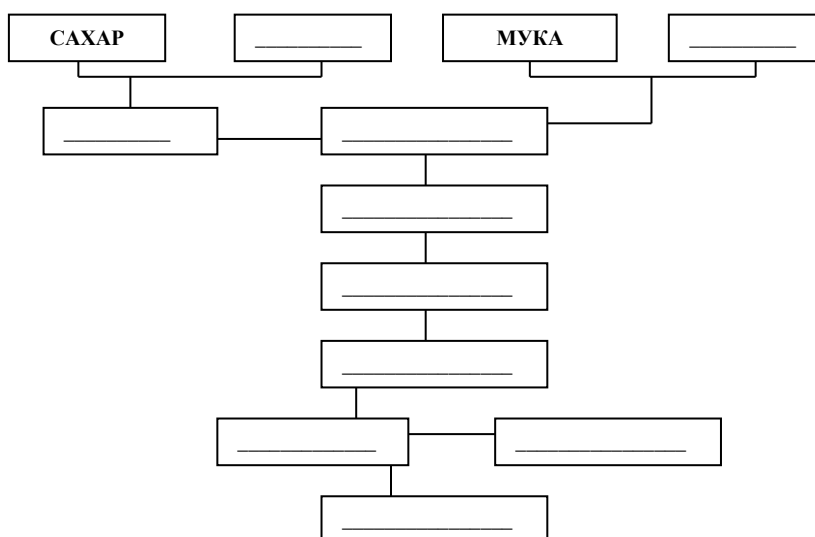
Печенье «Круглое», пирожное «Песочная полоска», торт «Абрикотин»

Вариант 4. Используя Сборник рецептов заполните таблицу

Рецептура бисквитного теста (с подогревом)	
Наименование сырья	Количество сырья, г
Мука	
Крахмал	
Сахар-песок	
Меланж	
Эссенция	
Выход :	1000

Составьте _____ схему приготовления

бисквитного теста:



Вариант 5. Перечислите причины возникновения брака бисквитного теста

Вид брака	Причины возникновения
Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема, малопористый	
Бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша («закал»)	
Бисквитный полуфабрикат с комками муки	
Бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку	
Бисквитный полуфабрикат имеет подгорелую или темно-коричневую утолщенную корочку	

Вариант 6. Составить инструкционные карты:

- 1) Бисквит для рулета
- 2) Бисквит «Прага»
- 3) Бисквит с какао-порошком

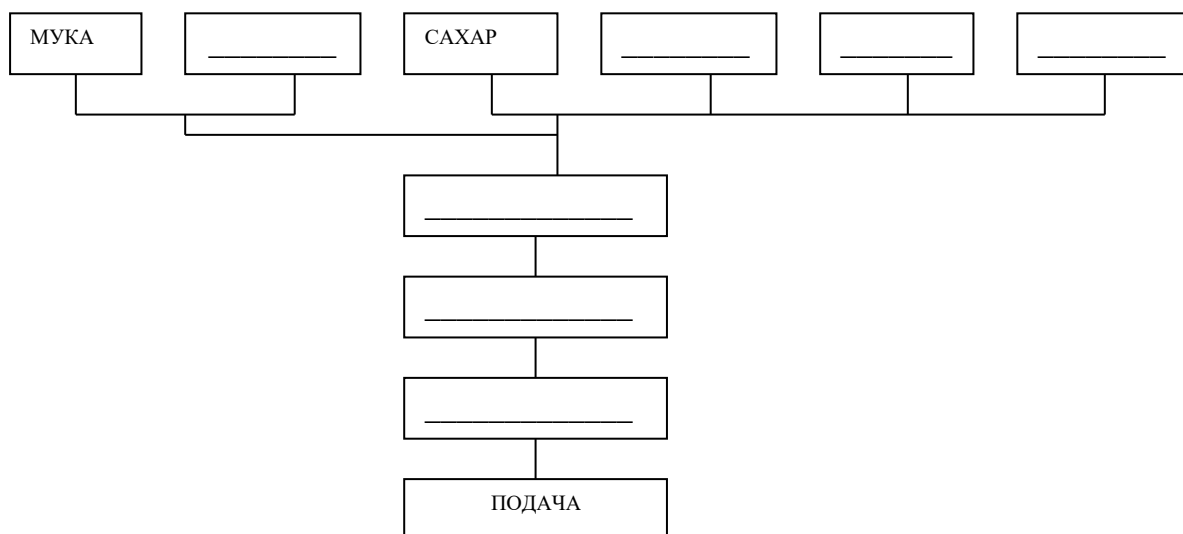
Вариант 7. Используя Сборник рецептов заполните таблицу

Рецептура бисквитного теста (буше)	
Наименование сырья	Количество сырья, г
Мука	
Сахар-песок	
Яичные желтки	
Яичные белки	
Эссенция	
Кислота лимонная	
Выход :	1000

Вариант 8. Заполните таблицу приготовления пресного сдобного теста

Наименование сырья	Сладкое тесто		Несладкое тесто	
	Количество сырья, г			
Мука пшеничная	_____	_____	_____	_____
Сахар-песок или сахарная пудра	_____	_____	_____	_____
Масло или маргарин	_____	_____	_____	_____
Яйца или меланж	_____	_____	_____	_____
Вода или сметана	_____	_____	_____	_____
Сода пищевая	_____	_____	_____	_____
Кислота лимонная	_____	_____	_____	_____

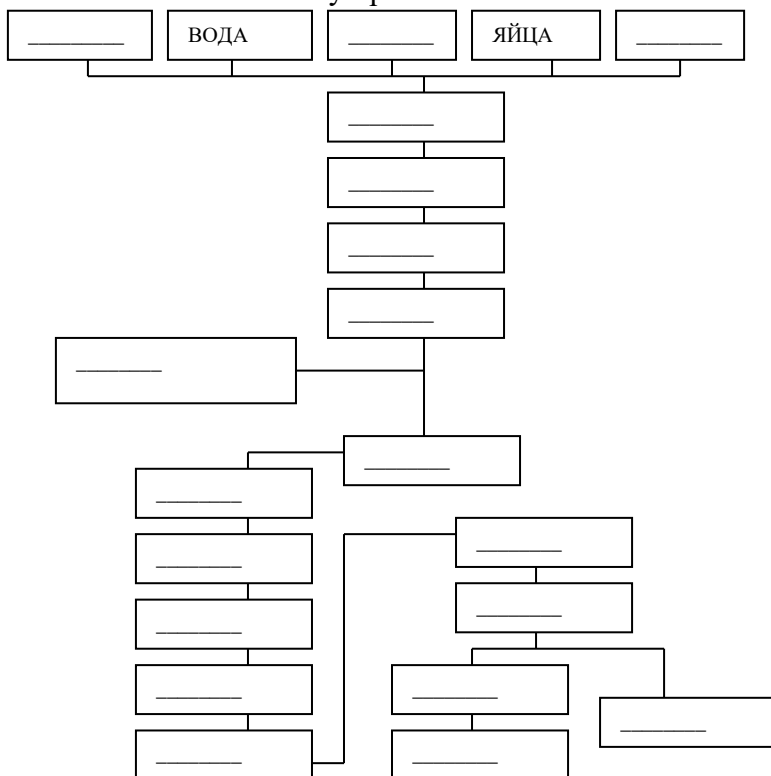
Составьте схему технологии приготовления сдобного пресного теста



Вариант 9. Составить технологические карты на следующие виды изделий

- 1) Сочни с творогом
- 2) Пирожки сдобные с фаршем
- 3) Печенье сдобное

Вариант 10. Составить схему приготовления слоеного теста



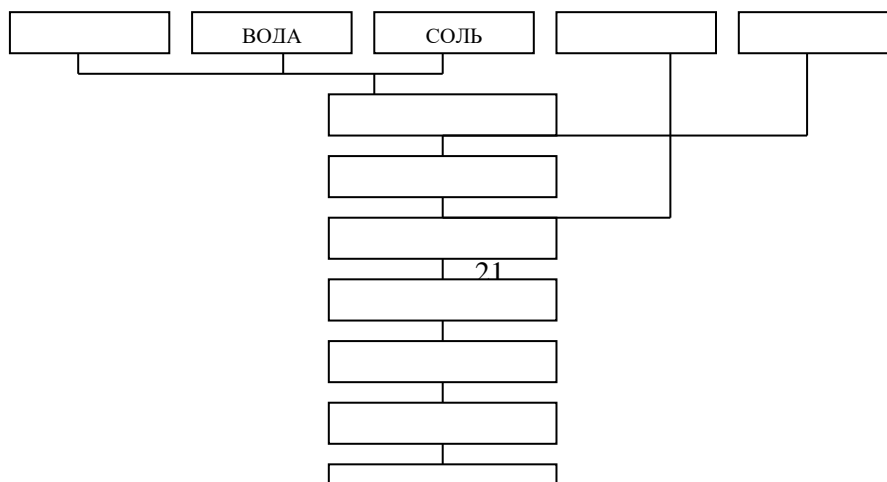
Вариант 11. Составить технологические карты на изделия из слоеного теста

- 1) Языки слоеные
- 2) Яблоки в слойке
- 3) Курник

Вариант 12. Используя Сборник рецептов заполните таблицу

Рецептура заварного теста	
Наименование сырья	Количество сырья, г
Мука	
Масло сливочное	
Соль	
Меланж	
Вода	
Выход :	1000

Составьте схему приготовления заварного теста:



Вариант 13. Заполнить таблицу причин возникновения брака заварного теста

Виды брака	Причины возникновения
Заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем	
Заварной полуфабрикат расплывчатый	
Заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности	
Изделия припеклись к кондитерскому листу	
Заварной полуфабрикат осел при выпечке	

Вариант 14. Составить технологические и инструкционные карты на:

- 1) Кольца воздушные
- 2) Вишня в тесте
- 3) Печенье с сыром

Коды эталонов правильных ответов комплекта тестовых заданий

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответ	4	2	3	3	1	1	3	1	1	1	2	3	2	2	1	1	1	2	3	1

№ вопроса	21	22	23	24	25
ответ	2	1	муки, сахара, жира, соду, 1, плохо поднимается	печенья, пирогов, ватрушек, пирожков	кондитерское тесто, сахара, масла, маргарина

№ вопроса	26	27	28
ответ	печенье, торты, пирожные	рассыпчатостью, песочным	тесто, яиц, сахара, муки

№ вопроса	29	30	31
ответ	муку, клейковины, затянутое, объемом	распределение путем раскатывания слоев масла между слоями теста	заваривания муки с водой, охлаждением, яиц

№ вопроса	32	33	34	35	36	37	38	39	40
ответ	1Б,2В, 3А	1В,2А, 3Б,4Г	1Г,2А, 3Б, 4Д,5В	1Г,2Б, 3В,4А	1Б,2В, 3Д, 4Г	1Д,2Г,3Б, 4В,5А	3,1,5,2, 4	2,1,4,3, 5	5,3,6, 1,7,2,4

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	б	1	б
2	в	2	б
3	б	3	а
4	а	4	а
5	б	5	в
6	а	6	в
7	б	7	б
8	б	8	б
9	в	9	б

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

Критерии оценок тестовой работы –
20 – отметка «Отлично»
18-19 – отметка «Хорошо»
10-18 – отметка «Удовлетворительно»
Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

4. Требования к дифференцированному зачету по производственной практике

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

4.1. Форма аттестационного листа

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося/студента во время производственной практики)

1. ФИО обучающегося/студента, № группы, специальность/профессия
Иванов Иван Иванович, 335 группа, 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум», 166000, г. Нарьян-Мар, ул. Студенческая, д. 1.

3. Время проведения практики.

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

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

Работа должна быть выполнена в соответствии с
Работа выполнена в соответствии с

- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011О безопасности пищевой продукции.

- СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья; требованиями ГОСТов и ТУ;

-Сборником рецептур для предприятий общественного питания.

Дата

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по специальности СПО Поварское и кондитерское дело
код специальности 43.02.03

Профессиональные компетенции:

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.

Общие компетенции:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК6.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК7.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIa. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25 вариантов.

Время выполнения задания - 60 минут.

Оборудование:

- электроплиты,
- мясорубка электрическая,
- электронные весы,
- производственные столы,
- взбивальная машина,
- пекарные шкафы,
- расстоечный шкаф,
- холодильное оборудование.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковороды, противни, сито, разделочные доски, ножи поварские, миксер, скребки, мерный инвентарь, формы для выпечки, веселки, скалки, венчики, выемки, шпатели, формочки, трафареты, кондитерские мешки, насадки, корнетики, шприцы.

Время выполнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

1. Приготовить торт бисквитный с кремом «Сказка».
2. Приготовить булочку слоеную.
3. Приготовить печенье «Лимонное».
4. Приготовить булочку «Веснушка».
5. Приготовить коржики молочные.
6. Приготовить пирожки печеные с повидлом.
7. Приготовить хлеб формовой.
8. Приготовить дрожжевое опарное тесто и изделия из него.
9. Приготовить ватрушки.
10. Приготовить заварное тесто и изделия из него.
11. Приготовить бисквитное пирожное с белковым кремом.
12. Приготовить пирожное «Слойка с яблочной начинкой».
13. Приготовить печенье «Листочки».
14. Приготовить печенье «Звездочки».
15. Приготовить тесто дрожжевое для пиццы и пиццу с грибами.
16. Приготовить пирожное воздушное.
17. Приготовить ленивый штрудель.
18. Приготовить курабье «Бакинское»
19. Приготовить печенье «Миндальное»
20. Приготовить помадку, сироп, жженку.
21. Приготовить печенье нарезное.
22. Приготовить профитроли с лесными грибами.

23. Приготовить пирожное песочное с кремом.
24. Приготовить беляши.
25. Приготовить расстегаи с рыбой.

Задание для теоретического экзамена

Экзаменационный билет № 1

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

Экзаменационный билет № 2

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

Экзаменационный билет № 3

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

Экзаменационный билет № 4

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

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
2. Технология приготовления помады.

3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
4. Что такое нонпарель?

Экзаменационный билет № 6

1. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
4. Что такое «Курник»?
- 5.

Экзаменационный билет № 7

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
4. Что такое «Воловани»?

Экзаменационный билет № 8

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

Экзаменационный билет № 9

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

Экзаменационный билет № 10

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

Экзаменационный билет № 11

1. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.

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

Экзаменационный билет № 12

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

Экзаменационный билет № 13

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

Экзаменационный билет № 14

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

Экзаменационный билет № 15.

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

Экзаменационный билет № 16.

1. Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.
2. Подготовка орехов к кондитерскому производству.

3. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
4. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 17.

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

Экзаменационный билет № 18.

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

Экзаменационный билет № 19

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

Экзаменационный билет № 20

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

Экзаменационный билет № 21

1. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.

2. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
3. Виды брака и причины возникновения заварного теста.
4. Признаки и определение готовности дрожжевого теста.

Экзаменационный билет № 22

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

Экзаменационный билет № 23

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

Литература для учащегося:

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно- практические работы 2015 ОИЦ «Академия»
2. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2014 ОИЦ «Академия»

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 №

276].

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.

Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 16 с.

10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.

2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания:
 - 1) ознакомление с заданием и планирование работы;
 - 2) получение информации;
 - 3) выполнение задания;
 - 4) рефлексия выполнения задания и коррекция выполненного задания перед сдачей.

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 5.1.	-Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами;	да/нет
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	да/нет
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	да/нет
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	да/нет

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

5.4. Защита портфолио – не предусмотрено

Оценка защиты

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

Разработчики:

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

Эксперты от работодателя:

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