

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Согласовано
Директор ООО «Байкал-сервис»
_____ Г.Т.Шафигуллина
«__» _____ 20__ г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ ОМПК
_____ Г.В.Еленкин
«__» _____ 20__ г.

Рассмотрено
на заседании ПЦК
протокол №__ от «__» _____ 20__ г

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю**

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)
по профессии СПО
19.01.17 «Повар, кондитер»

г.Октябрьский

Разработчики:

Ямаева Гузель Флюоровна, преподаватель спецдисциплин
Директор ООО «Байкал-сервис» Г.Т.Шафигуллина

Эксперты от работодателя¹:

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

Содержание

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
1.1. Область применения	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ	10
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППКРС при освоении профессионального модуля	10
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ	10
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности	11
2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий	11
2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио	11
2.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы)	11
3. Контроль приобретения практического опыта	34
4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний	35

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) по профессии (профессиям) СПО 19.01.17 Повар, кондитер в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий, место, время, условия их выполнения)
1	2	3
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	-Соответствие выбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования. -Правильность подготовки сырья к производству в соответствии с технологией обработки сырья. Правильность приготовления хлебобулочных изделий. -Правильность и полнота формулирования правил техники безопасности	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	-Изделия приготовлены и оформлены в соответствии с технологией приготовления, в соответствии со «Сборником рецептур кондитерских и мучных изделий», -Правильность и полнота формулирования правил техники безопасности	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о. Билеты №1-15 на экзамене (квалификационном)
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Соответствие выбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования. -Правильность подготовки сырья к производству в соответствии с технологией обработки сырья. Правильность приготовления печений, пряников, коврижек. -Правильность и полнота формулирования правил техники безопасности	Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о

<p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<p>Изделия приготовлены и оформлены в соответствии с технологией приготовления, в соответствии со «Сборником рецептур кондитерских и мучных изделий», -Правильность и полнота формулирования правил техники безопасности</p>	<p>Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о</p>
<p>ПК8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<p>Соответствие выбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования. -Правильность подготовки сырья к производству в соответствии с технологией обработки сырья. Правильность приготовления тортов и пирожных. -Правильность и полнота формулирования правил техники безопасности</p>	<p>Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о</p>
<p>ПК 8.6 Готовить, оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>Соответствие выбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования. -Правильность подготовки сырья к производству в соответствии с технологией обработки сырья. Правильность приготовления и оформления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. Правильность и полнота формулирования правил техники безопасности</p>	<p>Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о</p>
<p>ПК 8.7. Готовить и оформлять изделия башкирской, татарской кухни и восточные сладости.</p>	<p>Изделия приготовлены и оформлены в соответствии с технологией приготовления, в соответствии со «Сборником рецептур кондитерских и мучных изделий», -Правильность и полнота формулирования правил техники безопасности</p>	<p>Задание выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением мастера п/о</p>
<p>П.К.8.8. Производить расчёт сырья для мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Изделия приготовлены и оформлены в соответствии с технологией приготовления, в соответствии со «Сборником рецептур кондитерских и мучных изделий»,</p>	<p>Расчёт сырья для мучных кондитерских изделий выполняется на практическом занятии под наблюдением преподавателя, на учебной практике под наблюдением</p>

		мастера п/о
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии через: -повышение качества обучения по ПМ, - Наличие положительных отзывов по итогам практик, -Добровольное участие в НСО, олимпиадах по профессии, научных конференциях и т.п.	Наблюдение и оценка на уроках теоретического обучения, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик, во внеурочной деятельности
ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания, -Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; -Проявление ответственности за работу, результат выполнения заданий; -Организация самостоятельных занятий при изучении ПМ	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения и практики; -Соблюдение корпоративной этики	Наблюдение и оценка на уроках теоретического обучения, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик, во внеурочной деятельности

	(правил внутреннего распорядка), -Участие в студенческом самоуправлении; -Участие в спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	
ОК 7.Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Участие в подготовке к работе производственного помещения, поддержание его санитарного состояния	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-Демонстрация готовности с исполнению воинской обязанности с учетом профессиональных знаний	- Наблюдение и оценка в период прохождения военно-полевых сборов

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной и/ или производственной практике и требования к их выполнению
1	2
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Работа с технологической документацией. Подбор инструментов, инвентаря, посуды. Организация рабочего места. Приемка муки, дрожжей, соли, сахара, яиц, творога, масла, маргарина. Подготовка муки, сахара, соли, масла, маргарина, творога, обработка яиц,. Тепловая обработка (выпечка, жарка) Оформление и подача готовых изделий. Качественная оценка. Бракераж. Приготовление, оформление и подача фирменных изделий. Приготовление и подача хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<p>умения: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; готовить и оформлять изделия башкирской, татарской кухни и восточные сладости; выполнять расчёт сырья для мучных кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий.</p>	<p>Проверка основных продуктов и дополнительных ингредиентов органолептическим способом проведена правильно.</p> <p>Производственный инвентарь, технологическое оборудование выбраны правильно.</p> <p>Хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия приготовлены и оформлены правильно.</p>	<p>Задание №1-15 на практическом занятии №1</p>
<p>Знания ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; готовить и оформлять изделия башкирской,</p>	<p>Владеет знаниями по классификации, пищевой ценности, требованию к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий ; выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правилами безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; соблюдает температурный режим и правила приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правилами проведения бракеража; вариантами оформления, температуру подачи; правилами хранения и требования к качеству готовых изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса, тестирования, Вопросы № 1-16 дифференцированного зачета</p>

<p>татарской кухни и восточные сладости; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; расчёт сырья для мучных кондитерских изделий.</p>		
---	--	--

Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.1.2. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК ПМ 0.8 Приготовление хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	Дифференцированный зачет
УП	Не предусмотрена
ПП	Не предусмотрена
ПМ	Экзамен (квалификационный)

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной практике и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практических работ в лаборатории учебного заведения. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении дифференцированного зачета по МДК. Дифференцированный зачет по МДК проводится в устной форме. Время на проведение дифференцированного зачета выделяется за счет часов обязательной учебной нагрузки обучающихся, отводимых на изучение профессионального модуля по учебному плану.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Оценки успеваемости по МДК выставляются на основании текущих оценок умений и знаний, оценок, полученных на лабораторно-практических занятиях, при выполнении контрольных работ.

Предметом оценки по учебной и производственной практике является приобретение практического опыта. Контроль и оценка по учебной и производственной практике проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимися во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

**2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта)

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

количество вариантов – 15

выбираются случайным образом их пакета заданий

Оцениваемые компетенции:

ПК8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

ПК 8.7. Готовить и оформлять изделия башкирской, татарской кухни и восточные сладости.

ПК 8.8 Производить расчёт сырья для мучных кондитерских изделий.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

Условия выполнения задания:

Экзамен проводится по подгруппам в количестве 14 человек.

Место выполнения задания - лаборатория учебного заведения.

Вариант №1

Задание: 1. Приготовить сдобу обыкновенную. Оформить и подать изделие. 2. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления сдобы обыкновенной.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания – 2 час/30 мин.

Вариант № 2

Задание: 1. Приготовить рулет с маком. Оформить и подать изделие.

2. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления рулета с маком, требования к качеству, хранению.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания – 2 час/30 мин.

Вариант №3

Задание: 1. Приготовить кекс «Майский». Оформить и подать изделие.

2. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления кекса «Майского», требования к качеству, хранению.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания – 2 час/30 мин.

Вариант №4

Задание: 1. Приготовить рулет с повидлом. Оформить и подать изделие.

2. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления рулета с повидлом, требования к качеству, хранению.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания – 1 час.

Вариант №5

Задание: 1. Приготовить профитроли с кремом. Оформить и подать изделие.

2. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления профитролей с кремом, требования к качеству, хранению.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания – 1 час/30 мин.

Вариант №6

Задание: 1. Приготовить эч - почмак. Оформить и подать изделие.

2. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления мясо - картофельного фарша, пресного сдобного теста с добавлением дрожжей, формование эч - почмака требования к качеству, хранению.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания – 2 час/30 мин.

Вариант №7

Задание: 1. Приготовить сумсы с капустой. Оформить и подать изделие.

2. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления сумсы, требования к качеству, хранению.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания – 2 час/30 мин.

Вариант №8

Задание: 1. Приготовить печенье «Домашнее». Оформить и подать изделие.

2. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления печенья «Домашнее», требования к качеству, хранению.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания – 1 час/30 мин.

Вариант №9

Задание: 1. Приготовить кекс «Столичный». Оформить и подать изделие.

2. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления кекса «Столичного» требования к качеству, хранению.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания – 1 час/30 мин.

Вариант №10

Задание: 1. Приготовить пирожное «Кольцо с орехами». Оформить и подать изделие.

2. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пирожного «Кольцо с орехами», требования к качеству, хранению.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания – 1 час/30 мин.

Вариант №11

Задание: 1. Приготовить пирожное «Корзиночка с масляным кремом и фруктовой начинкой». Оформить и подать изделие.

2. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пирожного «Корзиночка с масляным кремом и фруктовой начинкой», требования к качеству, хранению

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания – 2 час/30 мин.

Вариант №12

Задание: 1. Приготовить пирожное «Трубочка слоёная с кремом». Оформить и подать изделие.

2. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пирожного «Трубочка слоёная с кремом», требования к качеству, хранению.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания – 2 час/30 мин.

Вариант №13

Задание: 1. Приготовить торт «Бисквитно – кремовый». Оформить и подать изделие.

2. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления торта «Бисквитно – кремовый», требования к качеству, хранению.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания – 2 час/30 мин.

Вариант №14

Задание: 1. Приготовить пирожное «Картошка обсыпная». Оформить и подать изделие.

2. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления пирожного «Картошка обсыпная», требования к качеству, хранению.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться технологической картой.
3. Максимальное время выполнения задания – 1 час/30 мин.

Вариант №15

Задание: 1. Приготовить торт «Сказка» 2 способом. Оформить и подать изделие.

2. Устно обосновать технологическую последовательность приготовления торта «Сказка» 2 способом, требования к качеству, хранению.

Инструкция:

4. Внимательно прочитайте задание.
5. Вы можете воспользоваться технологической картой.
6. Максимальное время выполнения задания – 2 час/30 мин.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Номер и краткое содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)
<p>Вариант №1. Приготовить сдобу обыкновенную.</p> <p>Вариант № 2. Приготовить рулет с маком.</p> <p>Вариант №3. Приготовить кекс « Майский».</p> <p>Вариант №4 Приготовить рулет с повидлом.</p> <p>Вариант №5. Приготовить профитроли с кремом.</p> <p>Вариант №6. Приготовить эч – почмак.</p> <p>Вариант №7. Приготовить сумсы с капустой.</p> <p>Вариант №8 Приготовить печенье «Домашнее».</p> <p>Вариант №9 Приготовить кекс « Столичный».</p> <p>Вариант №10 . Приготовить кольцо с орехами.</p> <p>Вариант №11 Приготовить пирожное «Корзиночка с масляным кремом и фруктовой начинкой».</p> <p>Вариант №12 Приготовить пирожное «Трубочка слоёная с кремом».</p> <p>Вариант №13 Приготовить торт бисквитно – кремовый.</p> <p>Вариант №14 Приготовить пирожное «Картошка обсыпная»</p> <p>Вариант №15 Приготовить торт « Сказка» 2 способ.</p>	<p>ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</p> <p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.</p> <p>ПК8.7 Готовить и оформлять изделия башкирской, татарской кухни и восточные сладости.</p> <p>ПК8.8 Производить расчёт сырья для мучных кондитерских изделий.</p> <p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>-Соответствие выбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования.</p> <p>-Правильность приготовления дрожжевого, бездрожжевого видов теста, изделий из них в соответствии с технологией приготовления кондитерских, мучных, хлебобулочных изделий.</p> <p>-Изделия приготовлены и оформлены в соответствии с технологией приготовления, в соответствии со «Сборником рецептур мучных и кондитерских изделий».</p> <p>-Правильность и полнота формулирования правил техники безопасности.</p>

--	--	--

Количество вариантов заданий для экзаменуемых – 15 (каждому 1 вариант).

Время выполнения задания -1 час/30мин. – 2 часа/30мин.

Условия выполнения заданий: экзаменатор проверяет правильность выполнения задания согласно инструкционно - технологических карт.

Задание №1. Приготовить сдобу обыкновенную

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: пекарный шкаф, тестомесильная дежа, инструменты (деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, весы, кондитерские листы, кастрюля, ножи), посуда (тарелки).

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надеть специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
Приготовить Сдобу обыкновенную			
1	Подготовка сырья к производству (муку, сахар, соль просеять, дрожжи растворить в воде, яйцо промыть, маргарин нарезать).		
2	Приготовление дрожжевого теста: вода 36 *, дрожжи, сахар, соль, маргарин, яйцо перемешиваем, добавляем муку, замешиваем тесто, брожение 2 часа, в процессе брожения производим 1 обминку.		
3	Готовое тесто порционируем по весу, закатываем в шарик, промежуточная расстойка 5мин., формование различной формы, окончательная расстойка 20 минут, выпечка до готовности.		
4	Требование к качеству изделия		
5	Провести бракераж		
6	Реализация готового изделия		

2. Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления сдобы обыкновенной

- требований к качеству, хранению изделия.

Задание 2. Приготовить рулет с маком.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: пекарный шкаф, электрическая плита, инструменты (деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, весы, кондитерские листы, сито, кастрюля, ножи), посуда (тарелки).

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
Приготовить рулет с маком			
1	Подготовка сырья к производству (муку, сахар, соль просеять, дрожжи растворить в воде, яйцо промыть, маргарин нарезать).		
2	Приготовление дрожжевого теста, начинки из мака		
3	Приготовление дрожжевого теста: вода 36*, дрожжи, сахар, соль, маргарин, яйцо перемешиваем, добавляем муку, замешиваем тесто, брожение 2 часа, в процессе брожения производим 1 обминку. Начинка из мака: мак просеиваем, заливаем водой, провариваем, процеживаем, сушим, соединяем с сахаром.		
4	Готовое тесто порционируем по весу, закатываем в шарик, промежуточная расстойка 5 минут, раскатываем лепешку овальной формы, скраю укладываем начинку из мака и заворачиваем виде рулета, окончательная расстойка 30минут, выпечка до готовности.		
5	Требование к качеству		
6	Провести бракераж		
7	Реализация готового изделия.		

2. Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления рулета с маком
- требований к качеству, хранению изделия.

Задание 3. Приготовить кекс «Майский».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: электрическая плита, пекарный шкаф, инструменты (деревянные веселки), инвентарь (весы, столы производственные, кондитерские листы, кастрюля, ножи, сито), капсулы для изделий.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
Приготовить кекс «Майский».			
1	Подготовка сырья к производству (муку, сахар, соль просеять, дрожжи растворить в воде, яйцо промыть, маргарин нарезать), изюм перебрать и промыть, проварить.		
2	Приготовление дрожжевого теста с отсдобкой: вода 36 *, дрожжи, сахар, соль, маргарин, яйцо перемешиваем, добавляем муку, замешиваем тесто, брожение 2 часа, в процессе брожения производим 1 обминку, во время 1 обминки добавляем большое количество сдобы.		
3	Готовое дрожжевое тесто порционируем по весу в капсулы, окончательная расстойка 40минут, выпечка до готовности.		
4	Требование к качеству		
5	Провести бракераж		
6	Реализация готового изделия		

2. Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления кекса « Майского».

- требований к качеству, хранение изделий.

Задание 4. Приготовить рулет с повидлом

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: электрический миксер, пекарный шкаф, инструменты (лопатки, деревянные веселки), инвентарь (весы, столы производственные, кондитерские листы).

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
Приготовить рулет с повидлом			
1	Подготовка сырья к производству (муку, сахар, просеять, яйцо промыть).		
2	Приготовление бисквитного теста: яйцо соединить с сахаром, взбить до увеличения в объёме 5-6 раз, готовую бисквитную массу соединить с мукой, замесить тесто.		
3	Готовое тесто разлить на кондитерские листы, выстланные бумагой толщиной 1 см, выпечь до готовности.		
4	Готовые бисквитные пласты освобождаем от бумаги, смазываем повидлом, скручиваем в виде рулета, посыпаем сахарной пудрой.		
5	Требование к качеству.		
6	Провести бракераж		
7	Реализация готового изделия.		

2.Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления рулета с повидлом..
- требований к качеству, хранению блюда.

Задание 5. Приготовить профитроли с кремом.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: электрическая плита, пекарный шкаф, инструменты (ножи, кондитерские мешки с зубчатыми наконечниками, лопатки, деревянные веселки), инвентарь (весы, столы производственные, сито, кондитерские листы,), посуда (тарелки, разносы).

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
Приготовить профитроли с кремом			
1	Подготовка сырья к производству (муку, сахарную пудру, соль, сахар, просеять, яйцо промыть, масло, маргарин зачистить, нарезать на куски)		
2	Приготовление заварного теста: маргарин, соль, воду соединить, довести до кипения, добавить муку, заварить её, охладить до 65*, добавить по 1шт.яйцо, замесить заварное тесто.		
3	Готовое заварное тесто выложить в кондитерский мешок с зубчатым наконечником, отсадить на листы в виде шариков, выпечь.		
4	Приготовить крем масляный: масло взбить до пышной консистенции, влить в него сгущенное молоко и добавить сахарную пудру.		
5	Готовые полуфабрикаты профитролей заполняем масляным кремом, посыпаем сахарной пудрой.		
6	Требование к качеству.		
7	Провести бракераж.		
8	Реализация готовых изделий.		

2.Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления профитролей с кремом.
- требований к качеству, хранению блюда.

Задание 6. Приготовить эч – почмак.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: холодильник, пекарный шкаф , инструменты (ножи), инвентарь (столы производственные, кондитерские листы,) посуда (кастрюля, разномы металлические).

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
Приготовить эч - почмак			
1	Подготовка сырья овощи (приемка, сортировка, мойка, обработка, нарезка), муку просеиваем, яйцо промываем, маргарин режем на куски, подготовка фарша мясного.		
2	Приготовление пресного сдобного теста с добавлением дрожжей: вода, маргарин, яйцо, соль, дрожжи соединяем, замешиваем тесто, оставляем на 20мин. для набухания клейковины, порционируем.		
3	Приготовление мясо – картофельного фарша: картофель и мясо нарезаем мелким кубиком, лук крошкой, добавляем специи: соль, перец, перемешиваем, порционируем,		
4	Формование эч-почмака:тесто раскатываем,посередине укладываем фарш, формуем в виде треугольника, поверхность шва защипываем в виде косички, выпекаем до готовности картофеля.		
5	Требование к качеству.		
6	Провести бракераж.		
7	Реализация готовых изделий		

2.Устное обоснование:

-технологической последовательности приготовления эч-почмака
 - требований к качеству, хранению блюда.

Задание 7. Приготовить сумсы с капустой.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: пекарный шкаф, электрическая плита, инвентарь (весы, столы производственные, кастрюля, сотейник, ножи, разделочные доски, сковорода).

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептур кондитерских и мучных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептур кондитерских и мучных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
Приготовить сумсы с капустой			
1	Подготовка сырья к производству (муку, сахар, соль просеять, дрожжи растворить в воде, яйцо промыть, маргарин нарезать).		
2	Приготовление дрожжевого теста: вода 36 *, дрожжи, сахар, соль, маргарин, яйцо перемешиваем, добавляем муку, замешиваем тесто, брожение 2 часа, в процессе брожения производим 1 обминку		
3	Приготовление фарша из капусты: шинкуем капусту, лук соломкой, тушим, охлаждаем, добавляем соль, перец.		
4	Готовое тесто порционируем по весу, закатываем в шарик, промежуточная расстойка 5 мин., раскатываем круглой формы, на одну сторону укладываем капустный фарш, закрываем в виде полумесяца, окончательная расстойка 30мин., выпечка до готовности.		
5	Требование к качеству.		
6	Провести бракераж		
7	Реализация готового изделия.		

2.Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления сумсы с капустой
- требований к качеству, хранению изделия.

Задание 8.. Приготовить печенье «Домашнее»

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: пекарный шкаф, инструменты (лопатки), инвентарь (столы производственные, весы, кондитерские листы, выемки), посуда для замеса теста.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептур кондитерских и мучных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептур кондитерских и мучных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
Приготовить печенье «Домашнее»			
1	Подготовка сырья к производству (муку, сахар, соль просеять, яйцо промыть, маргарин нарезать)		
2	Приготовление песочного теста: размягчённый маргарин соединить с сахаром, солью взбить, добавить яйцо, муку, разрыхлитель, замесить тесто путём перекалывания.		
3	Готовое тесто раскатываем в пласт толщиной 8-9 мм, на поверхность посыпаем сахаром, вырезаем круглой выемкой п/ф печенья, выпекаем .		
4	Требование к качеству.		
5	Провести бракераж.		
6	Реализация готового изделия.		
7			

2.Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления печенья «Домашнее»
- требований к качеству, хранению изделий.
-

Задание 9. Приготовить кекс «Столичный»

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: пекарный шкаф, плита электрическая, инструменты (ножи, лопатки, деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, весы, кондитерские листы, кастрюля, сито, дуршлаг), посуда (соусник).

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
Приготовить кекс «Столичный»			
1	Подготовка сырья к производству (муку, сахар, соль просеять, яйцо промыть, маргарин нарезать, изюм перебрать, промыть)		
2	Приготовление песочного теста: размягчённый маргарин соединить с сахаром, солью взбить, добавить яйцо, муку, разрыхлитель, замесить тесто путём перекалывания.		
3	Готовое тесто соединяем с изюмом, порционируем в гофрированные формы для кексов, выпекаем, готовые изделия посыпаем сахарной пудрой.		
4	Требование к качеству		
5	Провести бракераж		
6	Реализация готового изделия		

2.Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления кекса «Столичного»,
- требований к качеству, хранению изделий.

Задание 10.. Приготовить пирожное «Кольцо с орехами»

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: пекарный шкаф, инструменты (ножи, деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, весы, кондитерские листы,), посуда для замеса теста.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептур кондитерских и мучных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептур кондитерских и мучных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Подобрать инвентарь и посуду		
3	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
4	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
5	Соблюдать правила личной гигиены		
Приготовить пирожное «Кольцо с орехами»			
1	Подготовка сырья к производству (муку, сахар, соль просеять, яйцо промыть, маргарин нарезать, орехи перебрать, промыть, просушить, обжарить. измельчить)		
2	Приготовление песочного теста: размячённый маргарин соединить с сахаром, солью взбить, добавить яйцо, муку, разрыхлитель, замесить тесто путём перекалывания.		
3	Готовое тесто раскатать толщиной 8-9мм, вырезать гофрированной формой в виде кольца, смазать поверхность льезоном, посыпать орехами, выпечь.		
4	Требование к качеству.		
5	Провести бракераж.		
6	Реализация готового изделия.		

2.Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления пирожного песочного «Кольца с орехами».

- требований к качеству, хранению изделия.

Задание 11. Приготовить пирожное «Корзиночка с масляным кремом и фруктовой начинкой»

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: электрическая плита, пекарный шкаф, электрический миксер, инструменты (деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, весы, гофрированные формы, кондитерские листы) посуда (тарелки).

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
Приготовить пирожное «Корзиночка с масляным кремом и фруктовой начинкой»			
1	Подготовка сырья к производству (муку, сахар, соль просеять, яйцо промыть, маргарин, масло нарезать на куски)		
2	Приготовление песочного теста: размягчённый маргарин соединить с сахаром, солью взбить, добавить яйцо, муку, разрыхлитель, замесить тесто путём перекалывания.		
3	Готовое тесто порционируем по весу, закатываем в шарик, раскатываем его и выкладываем в гофрированную форму, придаем форму корзиночки, выпекаем.		
4	Приготовить крем масляный: масло взбить до пышной консистенции, влить в него сгущенное молоко и добавить сахарную пудру, готовый крем окрашиваем в различные цвета.		
5	В полуфабрикаты корзиночек выкладываем фруктовую начинку из корнета, сверху наносим оформление из крема в виде цветов, ягод, цыплят.		
6	Требование к качеству.		
7	Провести бракераж.		
8	Реализация готовых изделий.		

2.Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления пирожного «Корзиночка с масляным кремом и фруктовой начинкой».
- требований к качеству, хранению изделия.

Задание 12. Приготовить пирожное «Трубочка слоёная с кремом».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: электрическая плита, холодильник, пекарный шкаф, инструменты (ложки, деревянные веселки), инвентарь (столы производственные, весы, кондитерские листы, формы в виде конусов, кондитерский мешок с наконечником), посуда (тарелки).

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептур кондитерских и мучных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептур кондитерских и мучных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
Приготовить пирожное «Трубочка слоёная с кремом».			
1	Подготовка сырья к производству (муку, сахар, соль просеять, яйцо промыть, маргарин, масло нарезать на куски)		
2	Приготовление слоёного теста: вода, яйцо, соль, лимонная кислота – соединяем, замешиваем пресное тесто, оставляем для набухания клейковины на 20мин. Готовим брикет из маргарина с мукой в виде кирпичика, охлаждаем его.		
3	Производим слоение: пресное тесто раскатываем в виде раскрытого конверта, посередине оставляем уплотнение, на него укладываем брикет и закрываем в виде конверта, раскатываем и складываем в виде книги, охлаждаем, итак 3 раза.		
4	Готовое тесто раскатываем в пласт толщиной 3 – 4мм, нарезаем на полоски шириной 4см., длиной 30 см.и эту полоску накручиваем на конусообразную форму, выпекаем.		
5	Приготовить крем масляный: масло взбить до пышной консистенции, влить в него сгущенное молоко и добавить сахарную пудру.		
6	Охлажденный полуфабрикат трубочки заполняем масляным кремом из кондитерского мешка с наконечником, поверхность посыпаем крошкой из слоёного теста и сахарной пудрой.		
7	Требование к качеству.		
8	Провести бракераж.		
9	Реализация готового изделия.		

2.Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления пирожного «Трубочка слоёная с кремом»
- требований к качеству, хранению изделия.

Задание 13. Приготовить торт «Бисквитно – кремовый».

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: электрическая плита, пекарный шкаф, холодильник, электрический миксер, инструменты (сито, ложки, силиконовая лопатка, гофрированный нож, кондитерские мешки с наконечниками), инвентарь (столы производственные, весы, кондитерские листы, разносы), посуда (тарелки).

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
Приготовить торт «Бисквитно – кремовый»			
1	Подготовка сырья к производству (муку, сахар, соль просеять, яйцо промыть, масло нарезать на куски)		
2	Приготовление бисквитного теста: яйцо соединить с сахаром, взбить до увеличения в объёме 5-6 раз, готовую бисквитную массу соединить с мукой, замесить тесто, разлить в круглую форму, выпечь, готовый бисквит оставляем на 8 – 12 часов для укрепления структуры мякиша бисквита .		
3	Приготовить крем масляный: масло взбить до пышной консистенции, влить в него сгущенное молоко и добавить сахарную пудру, готовый крем окрашиваем в различные цвета.		
4	Приготовить сироп для пропитывания: сахар с водой соединяем в соотношении 1:1, перемешиваем, доводим до кипения, варим 5мин., охлаждаем до 20*, ароматизируем ванилином, коньяком.		
5	Приготовление бисквитной крошки: готовый бисквит сушим, размалываем в мелкую крошку, просеиваем через сито.		
6	Формуем торт: бисквитный полуфабрикат пластуем на 2 части, нижний пласт промачиваем сиропом 40%, смазываем кремом, на нижний пласт укладываем верхний, промачиваем 60% сиропом, смазываем кремом, производим грунтовку, чтобы загладить крошки, затем наносим основной слой крема, разравниваем поверхность торта и боковые стороны, бока обсыпая крошкой из бисквита, на поверхность наносим различное оформление в виде цветов, веточек и листиков.		
7	Требование к качеству.		
8	Провести бракераж.		
9	Реализация готового изделия.		

10			
----	--	--	--

2. Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления торта «Бисквитно – кремовый»

- требований к качеству, хранению изделия.

Задание 14. Приготовить пирожное «Картошка обсыпная»

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: электрическая плита, пекарный шкаф, холодильник, электрический миксер, инвентарь (столы производственные, разделочные доски, кастрюля, сковорода, лотки), посуда (тарелки), инструменты (сито, ложки, силиконовая лопатка, гофрированный нож, кондитерские мешки с наконечниками), инвентарь (столы производственные, весы, кондитерские листы, разносы).

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
Приготовить пирожное «Картошка обсыпная»			
1	Подготовка сырья к производству (муку, сахар, соль просеять, яйцо промыть, масло нарезать на куски)		
2	Приготовление бисквитного теста: яйцо соединить с сахаром, взбить до увеличения в объёме 5-6 раз, готовую бисквитную массу соединить с мукой, замесить тесто, разлить в круглую форму, выпечь, готовый бисквит оставляем на 8 – 12 часов для укрепления структуры мякиша бисквита .		
3	Приготовить крем масляный: масло взбить до пышной консистенции, влить в него сгущенное молоко и добавить сахарную пудру, готовый крем окрашиваем в различные цвета.		
4	Приготовить сироп для пропитывания: сахар с водой соединяем в соотношении 1:2, перемешиваем, доводим до кипения, варим 15 мин., охлаждаем до 20*, ароматизируем ванилином, коньяком.		
5	Приготовление бисквитной крошки: готовый бисквит сушим, размалываем в мелкую крошку, просеиваем через сито.		
6	Приготовление пирожного: готовую бисквитную крошку соединяем с кремом масляным, сиропом, какао – порошком, перемешиваем, формуем в виде клубня картофеля, обсыпаем сахарной пудрой, смешанной с какао – порошком, на поверхности делаем 3 отверстия и в них отсаживаем масляный крем в виде глазков, как на клубне картофеля		
7	Требование к качеству.		
8	Провести бракераж.		
9	Реализация готового изделия.		

2.Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления пирожного «Картошка обсыпная»,
- требований к качеству, хранению изделия.

Рекомендации по проведению оценки:

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки.
2. Создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход выполнения задания.

Задание 15 Приготовить торт «Сказка» 2 способ.

Требования охраны труда: наличие специальной одежды.

Оборудование: электрическая плита, пекарный шкаф, холодильник, электрический миксер, инвентарь (столы производственные, разделочные доски, кастрюля, сковорода, лотки), посуда (тарелки), инструменты(сито, ложки, силиконовая лопатка, гофрированный нож, кондитерские мешки с наконечниками), инвентарь (столы производственные, весы, кондитерские листы, разносы).

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Дополнительная литература для экзаменатора: «Сборник рецептов кондитерских и мучных изделий».

Критерии оценки

1.Выполнения задания

Организация рабочего места		Выполнил	Не выполнил
1	Надевать специальную одежду		
2	Соблюдать правила личной гигиены		
3	Подобрать инвентарь и посуду		
4	Рационально размещать на рабочем месте инструменты и приспособления		
5	Соблюдать необходимые меры техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами		
Приготовить торт «Сказка» 2 способ.			
1	Подготовка сырья к производству (муку, сахар, соль просеять, яйцо промыть, масло нарезать на куски)		
2	Приготовить крем масляный: масло взбить до пышной консистенции, влить в него сгущенное молоко и добавить сахарную пудру, готовый крем окрашиваем в различные цвета.		
3	Приготовить сироп для пропитывания: сахар с водой соединяем в соотношении 1:1, перемешиваем, доводим до кипения, варим 15 мин., охлаждаем до 20*, ароматизируем ванилином, коньяком.		
4	Приготовление бисквитного теста: яйцо соединить с сахаром, взбить до увеличения в объёме 5-6 раз, готовую бисквитную массу соединить с мукой, замесить тесто.		
5	Готовое тесто разлить на кондитерские листы, выстланные бумагой толщиной 1 см, выпечь до готовности.		
6	Готовые бисквитные пласты освобождаем от бумаги, смазываем масляным кремом, скручиваем в виде рулета.		
7	Приготовление бисквитной крошки: готовый бисквит сушим, размалываем в мелкую крошку, просеиваем через сито.		
8	Оформление торта: в виде полена, поверхность смазываем кремом, нижнюю часть торта обсыпаем бисквитной крошкой, оформляем детской тематикой.		
9	Требование к качеству		
10	Провести бракераж		
11	Реализация готового изделия.		

2.Устное обоснование:

- технологической последовательности приготовления торта «Сказка» 2 способом,

- требований к качеству, хранению изделия.

Рекомендации по проведению оценки:

3. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки.
4. Создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход выполнения задания.

3. Контроль приобретения практического опыта

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений	Виды и объем работ на учебной и/ или производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3	4
<p>Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. ПК 8.1 – ПК 8.6</p>	<p>ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами ОК 7.Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. ОК 8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Работа с технологической документацией. Подбор инструментов, инвентаря, посуды. Организация рабочего места. Приемка сырья. Подготовка сырья к производству, обработка яиц, просеивание муки Механическая кулинарная обработка овощей, мяса Нарезка овощей, плодов различными способами. Приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов, Тепловая обработка хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (выпечка, варка, припускание, жарка, тушение,). Оформление и подача готовых изделий. Качественная оценка. Бракераж. Приготовление, оформление и подача изделий.</p>	<p>1.Дневник по производственной практике. 2. Производственная характеристика. 3. Аттестационный лист</p>

4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

Задания для оценки освоения умений:

1. Работа со сборником, расчет сырья.
2. Организовать рабочее место.
3. Подобрать инструменты, инвентарь, посуду.
4. Подготовить сырье (приемка, сортировка, мойка, просеивание муки, обработка яиц, подготовка крупы. обработка и разделка мяса).
5. Произвести обработку яиц.
6. Подготовка муки к производству.
7. Приготовление пресного теста.
8. Пассерование овощей.
9. Пассерование лука.
10. Перечислить хлебобулочные, кондитерские и мучные изделия.
11. Значение кондитерских изделий.
12. Подготовка масла к производству.
13. Приготовить сдобу обыкновенную.
14. Приготовить рулет с маком.
15. Приготовить кекс «Майский».
16. Приготовить рулет с повидлом.
17. Приготовить профитроли с кремом.
18. Приготовить эч – почмак.
19. Приготовить сумсы с капустой.
20. Приготовить печенье «Домашнее».
21. Приготовить кекс «Столичный».
22. Приготовить пирожное «Кольцо с орехами».
23. Приготовить пирожное «Корзиночка с масляным кремом и фруктовой начинкой».
24. Приготовить пирожное «Трубочка слоёная с кремом».
25. Приготовить торт «Бисквитно - кремовый».
26. Приготовить пирожное «Картошка обсыпная».
27. Приготовить торт «Сказка» 2 способ.

Задания с выбором ответа для оценки усвоения знаний:

1. Во время брожения делается обминка, количество обминок зависит от:

- а) влажности муки;
- б) от количества теста;
- в) от качества и количества клейковины;
- г) от качества клейковины и густоты теста:

2. Хранение сиропа допускается при температуре:

- а) не выше 6°C;
- б) выше 6°C;
- в) не выше 12°C;
- г) не выше 20°C.

3. Чем отличается крем сливочный от крема сливочный новый:

- а) сахарная пудра + сгущенное молоко;
- б) сироп + сгущенное молоко;
- в) яично-сахарная масса + масло;
- г) сахарный сироп.

4. С какой целью в слоеное тесто вводится кислота?

- а) для улучшения вкусовых качеств теста;
- б) для улучшения качеств клейковины;
- в) для создания кислотной среды, обеспечивающей развитие химических разрыхлителей;
- г) для улучшения слоистости.

.

5. Сколько % сиропа используют для пропитывания нижнего и верхнего бисквитного пласта:

- а) 50% и 50%;
- б) 40% и 60%;
- в) 60% и 40%;
- г) 70% и 30%.

6. В бисквитном тесте 25% муки заменяют крахмалом для:

- а) уменьшения количества клейковины;
- б) увеличения объема;
- в) устойчивости структуры;
- г) для пористости.

7. Какую муку используют (по силе) для бисквита:

- а) сильная;
- б) средняя;
- в) слабая;
- г) средняя и слабая.

8. Цель созревания бисквит:

- а) для вкуса;
- б) для изменения цвета;
- в) для укрепления структуры;
- г) для пышности.

9. Обработка яиц:

- а) проточная вода, 2% уксусная кислота;
- б) проточная вода, 2% раствор соды, 0,5% раствор хлорной извести, проточная вода;
- в) проточная вода, 2% раствор хлорной извести, 2% раствор соды, проточная вода;
- г) проточная вода, 2% раствор соды, 2% раствор хлорной извести.

10. Назвать химические разрыхлители:

- а) сода питьевая, аммоний углекислый;
- б) дрожжи, сода питьевая;
- в) дрожжи, аммоний;
- г) аммоний углекислый и соль.

11. В процессе жизнедеятельности дрожжи сбраживают сахара, превращая их:

- а) в спирт;
- б) в углекислоту;
- в) в спирт и углекислоту;
- г) в молочную кислоту.

12. При какой температуре разводят дрожжи:

- а) 10-14° С;
- б) 30-35° С;
- в) 40-45° С;
- г) 45-50° С.

13. Что входит в опару:

- а) мука, дрожжи, вода, сахар;
- б) мука, яйца, дрожжи, вода, сахар;
- в) мука, яйца, дрожжи, вода;
- г) мука, яйца, дрожжи, вода, соль.

14. Что придает песочному тесту рассыпчатость:

- а) большое количество яиц;
- б) большое количество масла, сахара, отсутствие воды;
- в) большое количество масла;
- г) химический разрыхлитель.

15. Срок хранения кремовых изделий со сливочным кремом без консервантов:

- а) 36 часов;
- б) 120 часов;
- в) 72 часов;
- г) 25 часов.

Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ
1	г
2	а
3	б
4	б
5	б
6	а
7	б
8	в
9	б
10	а
11	в
12	б
13	а
14	б
15	а

Вопросы для дифференцированного зачёта:

Вариант №1:

1. Подготовка сырья, технология приготовления и подача изделия «Сдоба обыкновенная».
2. Подготовка компонентов, технология приготовления изделия «Рулет с маком». Подача, требование к качеству, хранение.
3. Технология обработки сырья и приготовление изделия «Кекс Майский».

Вариант №2:

1. Подготовка компонентов, технология приготовления и подача изделия «Торт бисквитно – кремовый». Хранение изделия.
2. Технология обработки сырья и приготовление изделия «Трубочка слоёная с кремом». Подача изделия.
3. Подготовка сырья, технология приготовления и подача изделия «Сумсы с капустой».