



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме
квалификационного экзамена по профессиональному модулю
в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МО-19.02.10.ПМ.04.ФОС

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Жукова Е.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2020



Фонд оценочных средств разработан на основе профессиональных компетенций Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.2 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04.....	5
2.1 ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА.....	5
2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.....	6
2.3 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.....	14
2.4 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.04	15
2.5 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	35

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Комплект фондов оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 является экзамен (квалификационный).

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимся всех структурных единиц модуля: междисциплинарного курса МДК 04.01; производственной практики ПП 04.01

Итогом экзамена является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен», с выставлением оценки.

Форма проведения экзамена(квалификационного)-выполнение заданий.

1.2 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля ПМ.04	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6 семестр – экзамен.	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических работ; - контроль результата выполнения самостоятельных работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях
ПП.04.01 Производственная практика	6 семестр -дифференцированный зачет	-наблюдение за выполнением работ на производственной практике.
ПМ.04 ЭК	6 семестр- Экзамен квалификационный	

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

2.1 ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Форма проведения экзамена - выполнение заданий.

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий осуществляется в процессе сдачи квалификационного экзамена на соответствие требованиям ФГОС и компетентности в отношении минимального знания, понимания и профессионализма.

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



2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
Общие компетенции				
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ОК.1	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Аргументирует свой выбор в профессиональном самоопределении; Определяет перспективы в профессиональном развитии; Участствует в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию.	Способен: - к изучению нового, переоценке своего социального опыта.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ОК.2	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Ставит цели выполнения деятельности в соответствии с заданием; Выстраивает план деятельности; Выбирает способы выполнения профессиональных задач; Организует рабочее место; Умеет оценить эффективность выполнения собственной деятельности.	Способен: - к наблюдению, исследованию и анализу; - к представлению новых способов деятельности и нестандартных решений.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	ОК.3	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Описывает ситуацию и называет противоречия; Оценивает причины возникновения ситуации; Находит пути решения; Прогнозирует развитие ситуации; Анализирует результаты выполняемых действий, в случае необходимости вносит коррективы. Оценивает результаты своей деятельности, их эффективность и качество.	Способен: - находить решения в неординарных ситуациях (действий без правил, инструкций, алгоритмов) и нести за них ответственность.

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	ОК. 4	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Выделяет профессионально-значимую информацию в рамках своей профессии; Пользуется для ее поиска различной справочной литературой, электронными ресурсами и т.д. Определяет соответствие информации поставленной задаче; Классифицирует и обобщает информацию; Оценивает полноту и достоверность информации.	Владеет: - навыками работы с различными источниками информации: книгами, справочниками, периодической печатью, Интернетом; - способами и средствами получения, хранения и переработки информации; - навыками разработки и оформления служебных документов.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК. 5	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Осуществляет поиск информации в сети ИНТЕРНЕТ и других электронных носителях; Представляет информацию в разнообразных формах с использованием программного обеспечения; Демонстрирует владение работой с различными приложениями.	Владеет: - информационно-коммуникативными технологиями, используемыми в профессиональной деятельности.
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ОК. 6	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Устанавливает позитивный стиль общения; Признает чужое мнение; Грамотно и этично выражает свои мысли; Формулирует и аргументирует свою позицию; Принимает критику; Соблюдает официальный стиль при исполнении документов; Выполняет письменные и устные рекомендации;	Способен: - организовать командное взаимодействие; - анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности; - к корректному ведению диалога, логически, аргументировано и ясно строить свою речь.

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ОК. 7	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Самостоятельность в принятии решения; Ответственность в принятии решения; Умение организовать работу в команде; Ответственность за результаты работы коллектива.	Способен: - к постановке целей и формулированию задач, связанных с реализацией профессиональных функций; - договариваться, распределять роли при совместной деятельности, выполнять свою работу к намеченному сроку; -находить компромиссное решение;
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ОК. 8	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития; Занимается самообразованием; Осознанное планирование повышения квалификации; Умение аргументировать принятое решение.	Способен: -самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; -заниматься самообразованием; -осознанно планировать повышение своей квалификации.
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	ОК. 9	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Знание технологий профессиональной деятельности; Умение ориентироваться в частой смене технологий; Профессиональная этика.	Готов: - к освоению физических и духовных ценностей; - к соблюдению личной гигиены, правил техники безопасности и оказанию первой доврачебной помощи; -осознанно повышать свой профессиональный уровень.



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
Профессиональные компетенции				
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	ПК 4.1	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик в форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности. Точность и грамотность оформления технологической документации.	Способен: - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; - соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; - анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; - оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - оценивать основные критерии качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - анализировать технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
				<ul style="list-style-type: none"> - определять режимы выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - использовать актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - анализировать различные способы и приемы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - принимать организационные решения по процессам приготовления; - оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	ПК 4.2	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности. Точность и грамотность оформления технологической документации.	Способен: <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; - соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; - анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; - оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий;



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
				<ul style="list-style-type: none">- производить различными способами расчеты ингредиентов;- оценивать основные критерии качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;- анализировать технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;- использовать актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;- анализировать различные способы и приемы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;- принимать организационные решения по процессам приготовления;- оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	ПК 4.3	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик в форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности. Точность и грамотность оформления технологической документации.	Способен: - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; - соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; - анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; - оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - оценивать основные критерии качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий; - использовать актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; - анализировать различные способы и приемы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - принимать организационные решения по процессам приготовления; - оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	ПК 4.4	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности. Точность и грамотность оформления технологической документации.	Способен: - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; -оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - использовать актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - анализировать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.

2.3 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе Google Meet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

«Отлично» ставится, если обучающийся:

- а) умеет продемонстрировать свою способность по выполнению полученного задания;
- б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;
- в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;
- г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;
- д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;
- е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует свою способность, удовлетворяющую тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает способности, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

2.4 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.04

6 семестр – экзамен квалификационный

Задание № 1

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1. Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Оцениваемые компетенции: (ПК 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9)

Задание № 2

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1. Оформить технологическую карту на одно сложное изделие. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет.

Оцениваемые компетенции: (ПК 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9)

Задание № 3

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1. Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

Оцениваемые компетенции: (ПК 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6)

Задание № 4

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1. Составьте схему.

Оцениваемые компетенции: (ПК 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; ОК 1, 2)

ПЕРЕЧЕНЬ ВАРИАНТОВ ЗАДАНИЙ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Задание № 1

В кафе «Сладкоежка» проводится тематическое мероприятие на тему "Самый вкусный пирожок".

Задание №2

В кафе «Пирамидка» проводится тематическое мероприятие на тему "Слоеный мир".

Задание №3

В кафе «Мир грез» проводится тематическое мероприятие на тему "Заварное счастье".

Задание №4

В кафе «Незабудка» проводится тематическое мероприятие на тему "Масленица".

Задание №5

В кафе «Сладко» проводится тематическое мероприятие на тему "Ореховый рай".

Задание №6

В кафе «Миранда» проводится тематическое мероприятие на тему "Воздушное настроение".

Задание №7

В кафе «Ромашка» проводится тематическое мероприятие на тему "Русское раздолье".

Задание №8

В кафе «Воздушный шар» проводится тематическое мероприятие на тему "Русский пир".

Задание №9

В кафе «Солнечный берег» проводится тематическое мероприятие на тему "Вафельное вдохновение".

Задание №10

В кафе «Мозаика» проводится тематическое мероприятие на тему "Пряничное застолье".

Задание №11

В кафе «Морской бриз» проводится тематическое мероприятие на тему "О вкусных пельменях замолвите слово".

Задание №12

В кафе «Волна» проводится тематическое мероприятие на тему "Фестиваль вареников".

Задание №13

В кафе «Колибри» проводится тематическое мероприятие на тему "Изделия во фритюре".

Задание №14

В кафе «Орхидея» проводится тематическое мероприятие на тему "Разнообразьте стол печеньем".

Задание №15

В кафе «Черноморье» проводится тематическое мероприятие на тему "Бисквитное настроение".

Задание №16

В кафе «Морская волна» проводится тематическое мероприятие на тему "Изделия из дрожжевого слоеного теста украсят стол".

Задание №17

В кафе «Застолье» проводится тематическое мероприятие на тему "Изделия из сдобного пресного теста украсят стол".

Задание №18

В кафе «Международное» проводится тематическое мероприятие на тему "Мучные кондитерские изделия разных стран".

Задание №19

В кафе «Диетическое» проводится тематическое мероприятие на тему "Изделия пониженной калорийности".

Задание №20

В кафе «К чаю» проводится тематическое мероприятие на тему "Торты и тортики".

Задание №21

В кафе «Кофейное» проводится тематическое мероприятие на тему "Пирожные украсят стол".

Задание №22

В кафе «Гармония» проводится тематическое мероприятие на тему "Изделия с фаршем".

Задание №23

В кафе «Лагуна» проводится тематическое мероприятие, посвященное изделиям, жареным во фритюре.

Задание №24

В кафе «Роза» проводится тематическое мероприятие, посвященное кондитерским изделиям из песочного теста.

Задание №25

В кафе «Георгин» проводится тематическое мероприятие, посвященное кондитерским изделиям из бисквитного теста.

Задание №26

В кафе «Морское настроение» проводится тематическое мероприятие, посвященное изделиям из дрожжевого слоеного теста.

Задание №27

В кафе «Пир» проводится тематическое мероприятие, посвященное изделиям из сдобного пресного теста украсят стол.

Задание №28

В кафе «Мир вкусной еды» проводится тематическое мероприятие, посвященное изделиям из заварного теста.

Задание №29

В кафе «Хризантема» проводится тематическое мероприятие, посвященное изделиям из блинного теста.

Задание №30

В кафе «Вкусная жизнь» проводится тематическое мероприятие, посвященное изделиям из воздушного и миндально-орехового теста.

ПЕРЕЧЕНЬ ВАРИАНТОВ ЗАДАНИЙ НА ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ

Вариант №1

В кафе «Сладкоежка» проводится тематическое мероприятие на тему "Самый вкусный пирожок". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие из дрожжевого безопасного теста. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет, сколько необходимо взять муки для приготовления изделия, если влажность поступившей муки 16,0 %.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления слоеного теста и изделий из него.

Задание 4.

Составьте схему обработки яиц.

Вариант №2

В кафе «Пирамидка» проводится тематическое мероприятие на тему "Слоеный мир". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие из слоеного теста. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет, сколько необходимо взять муки для приготовления изделия, если влажность поступившей муки 14%.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него.

Задание 4.

Составьте схему приготовления крема белкового.

Вариант №3

В кафе «Мир грез» проводится тематическое мероприятие на тему "Заварное счастье". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие из заварного теста. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет, сколько необходимо взять муки для приготовления изделия, если влажность поступившей муки 13%.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него.

Задание 4.

Составьте схему приготовления помады сахарной.

Вариант №4

В кафе «Незабудка» проводится тематическое мероприятие на тему "Масленица". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие из блинчатого теста. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет, сколько необходимо взять муки для приготовления изделия, если влажность поступившей муки 13,5%.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления бисквитного теста и изделий из него.

Задание 4.

Составьте схему приготовления крупки шоколадной.

Вариант №5

В кафе «Сладко» проводится тематическое мероприятие на тему "Ореховый рай". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие из миндального теста. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет, сколько необходимо взять муки для приготовления изделия, если влажность поступившей муки 14,5%.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления блинчатого теста и изделий из него.

Задание 4.

Составьте схему приготовления крема сливочного.

Вариант №6

В кафе «Миранда» проводится тематическое мероприятие на тему "Воздушное настроение". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие из воздушного теста. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет сырья для приготовления 3,5 кг изделия.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления песочного теста и изделий из него.

Задание 4.

Составьте схему приготовления сиропа.

Вариант №7

В кафе «Ромашка» проводится тематическое мероприятие на тему "Русское раздолье". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие из дрожжевого опарного теста. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет, сколько необходимо взять муки для приготовления изделия, если влажность поступившей муки 16,5%.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления миндального теста и изделий из него.

Задание 4.

Составьте схему приготовления фарша из рыбы.

Вариант №8

В кафе «Воздушный шар» проводится тематическое мероприятие на тему "Русский пир". Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на лапшу домашнюю. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет, сколько необходимо взять муки для приготовления изделия, если влажность поступившей муки 15%.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления воздушного теста и изделий из него.

Задание 4.

Составьте схему приготовления фарша из фруктов.

Вариант №9

В кафе «Солнечный берег» проводится тематическое мероприятие на тему "Вафельное вдохновение". Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие из вафельного теста. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет, сколько необходимо взять воды для приготовления изделия, если влажность поступившей муки 13,0%.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления заварного теста и изделий из него.

Задание 4.

Составьте схему приготовления глазури.

Вариант №10

В кафе «Мозаика» проводится тематическое мероприятие на тему "Пряничное застолье". Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие из пряничного теста. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет, сколько необходимо взять воды для приготовления изделия, если влажность поступившей муки 13,5%.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления вафельного теста и изделий из него.

Задание 4.

Составьте схему приготовления желе.

Вариант №11

В кафе «Морской бриз» проводится тематическое мероприятие на тему "О вкусных пельменях замолвите слово ". Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие - пельмени. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет, сколько необходимо взять воды для приготовления изделия, если влажность поступившей муки 14%.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления пресного сдобного теста и изделий из него.

Задание 4.

Составьте схему приготовления фарша из субпродуктов.

Вариант №12

В кафе «Волна» проводится тематическое мероприятие на тему "Фестиваль вареников". Технологу предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие - вареники. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет, сколько необходимо взять воды для приготовления изделия, если влажность поступившей муки 15%.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления пряничного теста и изделий из него.

Задание 4.

Составьте схему приготовления фарша мясного с луком.

Вариант №13

В кафе «Колибри» проводится тематическое мероприятие на тему "Изделия во фритюре". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие по заданной теме. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет, сколько необходимо взять воды для приготовления изделия, если влажность поступившей муки 16%.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.

Составьте схему приготовления фарша из овощей.

Вариант №14

В кафе «Орхидея» проводится тематическое мероприятие на тему "Разнообразьте стол печеньем". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие по заданной теме. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет, сколько необходимо взять воды для приготовления изделия, если влажность поступившей муки 13,5%.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления вареников и пельменей.

Задание 4.

Составьте схему приготовления жженки.

Вариант №15

В кафе «Черноморье» проводится тематическое мероприятие на тему "Бисквитное настроение". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие по заданной теме. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет, сколько необходимо взять воды для приготовления изделия, если влажность поступившей муки 15,5%.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления изделий во фритюре.

Задание 4.

Составьте схему приготовления суфле.

Вариант №16

В кафе «Морская волна» проводится тематическое мероприятие на тему "Изделия из дрожжевого слоеного теста украсят стол". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие из дрожжевого слоеного теста. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет, сколько

необходимо взять воды для приготовления изделия, если влажность поступившей муки 12,5%.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления лапши домашней.

Задание 4.

Составьте схему приготовления фарша творожного.

Вариант №17

В кафе «Застолье» проводится тематическое мероприятие на тему "Изделия из сдобного пресного теста украсят стол ". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие из сдобного пресного теста. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет сырья для приготовления 50 шт пирожков печеных с выходом по 80 г.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления пирожных воздушных.

Задание 4.

Составьте схему приготовления крема сливочно-орехового.

Вариант №18

В кафе «Международное» проводится тематическое мероприятие на тему "Мучные кондитерские изделия разных стран". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие по заданной теме. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и

оформлению изделия. Произвести перерасчет сырья для приготовления 100 изделий «Струдель» с выходом по 120 г.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления пирожных миндальных.

Задание 4.

Составьте схему приготовления крема сливочного шоколадного.

Вариант №19

В кафе «Диетическое» проводится тематическое мероприятие на тему "Изделия пониженной калорийности". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие пониженной калорийности. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет сырья для приготовления 3 кг изделий «Печенье золотистое».

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления пирожных заварных.

Задание 4.

Составьте схему приготовления крема «Шарлотт».

Вариант №20

В кафе «К чаю» проводится тематическое мероприятие на тему "Торты и тортики". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие по заданной теме. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и

оформлению изделия. Произвести перерасчет сырья для приготовления 5 кг торта «Сказка».

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления булочки ванильной.

Задание 4.

Составьте схему приготовления крема «Гляссе».

Вариант №21

В кафе «Кофейное» проводится тематическое мероприятие на тему "Пирожные украсят стол". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением кондитерских изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие по заданной теме. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет сырья для приготовления 3,6 кг пирожных «Бисквитное со сливочным кремом».

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления булочки «Осенней».

Задание 4.

Составьте схему приготовления крема заварного.

Вариант №22

В кафе «Гармония» проводится тематическое мероприятие на тему "Изделия с фаршем". Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие по заданной теме. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет сырья для приготовления 200 шт

расстегаев закусочных с выходом по 60 г.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления пирогов.

Задание 4.

Составьте схему приготовления чебуреков.

Вариант №23

В кафе «Лагуна» проводится тематическое мероприятие, посвященное изделиям, жареным во фритюре. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие по заданной теме. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет сырья для приготовления 80 шт пирожков печеных с выходом по 70 г.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления вареников и пельменей.

Задание 4.

Составьте схему приготовления фарша творожного.

Вариант №24

В кафе «Роза» проводится тематическое мероприятие, посвященное кондитерским изделиям из песочного теста. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие по заданной теме. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и

оформлению изделия. Произвести перерасчет сырья для приготовления 250 шт выбранного изделия, изменив выход одной порции.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.

Задание 4.

Составьте схему приготовления суфле.

Вариант №25

В кафе «Георгин» проводится тематическое мероприятие, посвященное кондитерским изделиям из бисквитного теста. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие по заданной теме. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет сырья для приготовления 50 шт выбранного изделия, изменив выход одной порции.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления пирожных миндальных.

Задание 4.

Составьте схему приготовления жженки.

Вариант №26

В кафе «Морское настроение» проводится тематическое мероприятие, посвященное изделиям из дрожжевого слоеного теста. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие из дрожжевого слоеного теста. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет сырья для приготовления 70 шт выбранного изделия, изменив выход одной порции.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления пирожных воздушных .

Задание 4.

Составьте схему приготовления фарша из овощей.

Вариант №27

В кафе «Пир» проводится тематическое мероприятие, посвященное изделиям из сдобного пресного теста украсят стол. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие из сдобного пресного теста. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет сырья для приготовления 80 шт выбранного изделия, изменив выход одной порции.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления пирожных заварных.

Задание 4.

Составьте схему приготовления крема сливочного шоколадного.

Вариант №28

В кафе «Мир вкусной еды» проводится тематическое мероприятие, посвященное изделиям из заварного теста. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие из заварного теста. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет сырья для приготовления 60 шт выбранного изделия, изменив выход одной порции.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления бисквитного теста и изделий из него.

Задание 4.

Составьте схему приготовления крупки шоколадной.

Вариант №29

В кафе «Хризантема» проводится тематическое мероприятие, посвященное изделиям из блинного теста. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие из блинчатого теста. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет сырья для приготовления 100 шт выбранного изделия, изменив выход одной порции.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления дрожжевого теста и изделий из него.

Задание 4.

Составьте схему приготовления помады сахарной.

Вариант №30

В кафе «Вкусная жизнь» проводится тематическое мероприятие, посвященное изделиям из воздушного и миндально-орехового теста. Технологию предприятия необходимо:

Задание 1.

Составить наряд-заказ для кондитерского цеха с включением мучных кондитерских и булочных изделий по заданной теме.

Задание 2.

Оформить технологическую карту на одно сложное изделие из воздушного теста. Написать требования к качеству. Дать рекомендации по приготовлению и оформлению изделия. Произвести перерасчет сырья для приготовления 120 шт выбранного изделия, изменив выход одной порции.

Задание 3.

Произвести организацию рабочего места в кондитерском цехе. Перечислить используемое оборудование и инвентарь для приготовления слоеного теста и изделий из него.

Задание 4.

Составьте схему приготовления крема белкового.

2.5 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Результатом освоения *профессионального модуля ПМ.04* является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ППСЗ в целом, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 является квалификационный экзамен. Итогом квалификационного экзамена является решение: «**ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОСВОЕН/НЕ ОСВОЕН**»).

Итоги экзамена квалификационного и оценочная ведомость по профессиональному модулю ПМ.04 оформляются на каждого аттестуемого.

ИТОГИ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО) ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 04 <i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий</i> код и наименование профессионального модуля	
ФИО _____	
обучающийся на <u>3</u> курсе по специальности <u>19.02.10 Технология продукции общественного питания</u> СПО	
код и наименование специальности _____	
Итоги экзамена (квалификационного)	

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Способен: - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; - соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	
	- дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; - анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; - оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - оценивать основные критерии качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - анализировать технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - использовать актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - анализировать различные способы и приемы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - принимать организационные решения по процессам приготовления; - оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и	Способен: - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; - соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную	

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
праздничных тортов.	работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; - анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; - оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - оценивать основные критерии качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - анализировать технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - использовать актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - анализировать различные способы и приемы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - принимать организационные решения по процессам приготовления; - оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Способен: - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; - соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; - анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; - оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - оценивать основные критерии качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - анализировать технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий; - использовать актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; - анализировать различные способы и приемы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - принимать организационные решения по процессам приготовления; - оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта.	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных	Способен: - разрабатывать ассортимент реализуемой продукции; - соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;	

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<ul style="list-style-type: none"> - включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - дать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; - анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; - оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов; - производить различными способами расчеты ингредиентов; - оценивать основные критерии качества сложных отделочных полуфабрикатов; - анализировать технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; 	
	<ul style="list-style-type: none"> - определять режимы выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - использовать актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - анализировать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - принимать организационные решения по процессам приготовления; - оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта. 	
Дата « ___ » 20 ___ г. Подписи членов экзаменационной комиссии		
	_____ <i>подпись</i>	_____ фамилия инициалы
	_____ <i>подпись</i>	_____ фамилия инициалы
	_____ <i>подпись</i>	_____ фамилия инициалы

<i>ПМ 04</i>	ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ <i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий</i> <small>код и наименование профессионального модуля</small>	
ФИО _____		
обучающийся на <u> 3 </u> курсе по специальности СПО <u> 19.02.10 Технология</u> <i>продукции общественного питания</i> <small>код и наименование специальности</small>		
освоил(а) программу профессионального модуля <u> ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий </u> <small>наименование профессионального модуля</small>		
в объеме _____ час. с « __ » _____ 20 ____ г. по « __ » _____ 20 ____ г.		
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля <i>(если предусмотрено учебным планом)</i>		
Элементы модуля <small>(код и наименование МДК, код практик)</small>	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 04.01	экзамен	
ПП.04	дифзачет	
ПМ 04	квалификационный экзамен	
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Наименование профессионального модуля		Оценка (освоен / не освоен)
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий		
Дата « __ » _____ 20 ____ г. Подписи членов экзаменационной комиссии		
	_____	_____
	<i>подпись</i>	<i>фамилия инициалы</i>
	_____	_____
	<i>подпись</i>	<i>фамилия инициалы</i>
	_____	_____
	<i>подпись</i>	<i>фамилия инициалы</i>