КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио заместителя начальника колледжа по учебно-методической работе
М.Ю. Никишин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00861698655D171818D836B833A86412BD
Владелец: НИКИШИН МИХАИЛ ЮРЬЕВИЧ
Действителен: с 13.02.2026 до 09.05.2027

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе профессионального модуля)

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС

РАЗРАБОТЧИК	Жукова Е.С.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2023
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2026

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт фонда оценочных средств....3

1.1 Область применения фонда оценочных средств....3

1.2 Результаты освоения дисциплины....3

2. Перечень оценочных средств и критерии оценивания....4

3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации....21

4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласовании....36

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения фонда оценочных средств

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

1.2 Результаты освоения дисциплины

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка частичного освоения следующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с четом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Способен:** - организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	**Умения:** - оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; **Знания:** - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; - способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Способен:** - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	**Умения:** - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; - доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; - контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения **Знания:** - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; - температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, под-готовку к реализации хлебобулочных	**Способен:** - оценивать качество и соответствие технологическим требованиям; - применять, комбинировать различные способы	**Умения:** - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста,

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба **Знания:** - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; - температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; - техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Способен:** - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**Умения:** - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. **Знания:** - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	**Способен:** - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оценивать их качество и соответствие	**Умения:** - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
потребителей, видов и форм обслуживания	технологическим требованиям; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. **Знания:** - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; - температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; - техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	**Способен:** - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	**Умения:** - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; - булочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры. **Знания:** - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правила организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- контрольные вопросы к темам лабораторных и практических занятий.

2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типа;

- оценочные материалы для экзамена по модулю.

2.3 Критерии оценки результатов освоения модуля

Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;

в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;

г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;

д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связанно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания практических умений:

«Отлично» ставится, если обучающийся:

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического 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 практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, 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 с 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 в форме тестирования:

«Отлично» - 81-100 % правильных ответов;

«Хорошо» - 61 - 80 % правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 41- 60% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 0 - 40% правильных ответов.

Оценка МДК складывается из 3 заданий в экзаменационных билетах и выставляется по 5 бальной системе.

Оценка по учебной и производственной практике

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

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

Критерии оценивания экзаменационного задания по ПМ:

Коды проверяемых компетенций	**Показатели оценки результата**	**Критерии оценивания**			
		Оценка в баллах			
		«5»	«4»	«3»	«2»
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест,	Способен: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры	Систематическое и глубокое знание	Полное знание материала,	Знания учебного материала	Пробелы в знаниях основног

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценивания			
		Оценка в баллах			
		«5»	«4»	«3»	«2»
оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ,	о учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Способен: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого	Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении	Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессиональн

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценивания			
		Оценка в баллах			
		«5»	«4»	«3»	«2»
	оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ			видов работ,	ого модуля
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Способен: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ,	Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий	Способен: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ,	Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусм	Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ,	Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены

Коды проверяемых компетенций	**Показатели оценки результата**	**Критерии оценивания**			
		Оценка в баллах			
		«5»	«4»	«3»	«2»
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	предусмотренные программой профессионального модуля	отренные программой профессионального модуля	предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ,	принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, под-готовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потре-бителей, видов и форм обслуживания	Способен: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ,	Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценивания			
		Оценка в баллах			
		«5»	«4»	«3»	«2»
	- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ				
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Способен: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ,	Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля
Итоговая оценка по ПК_____					

3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Контрольные вопросы к практическим занятиям по МДК 05.01

Практическое занятие №1. Разработка технологических карт по различным источникам и перерасчет сырья

Контрольные вопросы

1. Технологическая схема приготовления суфле.

2. Технология подготовки агара для приготовления сахаро-агарового сиропа.

Практическое занятие №2 Разработка технологических карт по различным источникам и перерасчет сырья

Контрольные вопросы

1. Разработать технологическую карту приготовления крема сливочного и крема сливочного «новый».

2. Технология приготовления крема «Шарлотт» основного и крема «Шарлотт» на агаре.

Практическое занятие №3. Разработка технологических карт по различным источникам и перерасчет сырья

Контрольные вопросы

1. Разработать технологическую карту замены яиц на меланж.

2. Разработать технологическую карту и провести расчет сырья для приготовления мясного фарша.

Практическое занятие №4. Адаптация рецептур хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья. Расчет упека, припека, выхода изделий

Контрольные вопросы

1. Как проводят адаптацию рецептур хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий и взаимозаменяемости сырья.

2. Провести расчет припека, упека и выхода изделия при выпечке 200 шт. булочек массой по 50 г.

Практическое занятие №5. Адаптация рецептур хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья. Расчет норм воды, муки, составление ТК

Контрольные вопросы

1. Проведите перерасчет муки, если влажность ниже или выше базисной.
2. Рассчитайте количество воды и муки при составлении технологической карты для «Ром-бабы».

Практическое занятие №6. Адаптация рецептур мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья

Контрольные вопросы

1. Проведите расчет норм сырья для приготовления хлебобулочных изделий.
2. Рассчитайте нормы сырья при приготовлении мучных кондитерских изделий

Практическое занятие №7. Адаптация рецептур мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья

Контрольные вопросы

1. Проведите расчет сырья при приготовлении сложных кондитерских изделий.
2. Приведите примеры взаимозаменяемости сырья при приготовлении сложных кондитерских изделий

Практическое занятие №8. Адаптация рецептур мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.

Контрольные вопросы

1. Составьте технологическую карту, рассчитав количество сырья при приготовлении пирогов.
2.Приведите примеры взаимозаменяемости сырья при приготовлении пирогов

Практическое занятие №9. Адаптация рецептур мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья

Контрольные вопросы

1. Составить технологическую схему приготовления булочек и привести расчеты сырья.

2. Составить схему (линейную) приготовления булочек.

Практическое занятие №10. Составление плана-меню кондитерского цеха и оформление наряд-заказа

Контрольные вопросы

1. Составить план-меню кондитерского цеха.

2. Описать принцип оформления наряд-заказа

Практическое занятие №11. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

Контрольные вопросы

1. Выполнить расчеты норм сырья для приготовления пряников и коврижек.

2.Описать принцип оформления нормативной документации.

Практическое занятие №12. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

Контрольные вопросы

1. Провести расчет норм сырья для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.

2. Описать взаимозаменяемость сырья при приготовлении тортов и пирожных.

Практическое занятие №13. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

Контрольные вопросы

1. Проведите расчет норм сырья при стандартной рецептуре и в случае замены сырья.

2. Перечислите требования к качеству готовых изделий, способы контроля качества и безопасности готовой продукции

Практическое занятие №14. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

Контрольные вопросы

1. Перечислите санитарно-гигиенические требования к технологии приготовления, особенности температурного режима при приготовлении тортов.
2. Опишите составление технологической карты и техническое оснащение для приготовления тортов.

Практическое занятие №15. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

Контрольные вопросы

1. Назовите санитарно-гигиенические требования к технологии приготовления, особенности температурного режима при приготовлении пирожных.
2. Опишите составление технологической карты и техническое оснащение для приготовления пирожных.

Контрольные вопросы к лабораторным занятиям по МДК 05.02

Лабораторное занятие № 1 Приготовление отделочных п/ф и украшений из них для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Контрольные вопросы

1. Опишите технологию приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений из них для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Составьте технологическую карту для приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений из них

Лабораторное занятие № 2. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (пирожки с различными фаршами, кулебяки, расстегаи)

Контрольные вопросы

1. Принципы технологии приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (пирожки с различными фаршами, кулебяки, расстегаи).
2. Составьте технологическую карту для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (пирожки с различными фаршами,

кулебяки, расстегаи).

Лабораторное занятие № 3. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (пироги, пиццы)

Контрольные вопросы

1. Опишите технологию приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (пироги, пиццы).
2. Составьте технологическую карту для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (пироги, пиццы).

Лабораторное занятие № 4. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (булочки, кексы, куличи)

Контрольные вопросы

1. Опишите технологию приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (булочки, кексы, куличи).
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (булочки, кексы, куличи).

Лабораторное занятие № 5. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (хлеб праздничный)

Контрольные вопросы

1. Опишите технологию приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (хлеб праздничный).
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (хлеб праздничный).

Лабораторное занятие № 6. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из пресного сдобного, вафельного, сахарного теста, оценка качества

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из пресного сдобного, вафельного, сахарного теста. Как приводят оценку качества этих изделий.
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из пресного сдобного, вафельного, сахарного теста.

Лабораторное занятие № 7. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из пряничного теста, оценка качества

Контрольные вопросы

1. Опишите технологию приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из пряничного теста. Как приводят оценку качества этих изделий.
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из пряничного теста.

Лабораторное занятие № 8. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из песочного теста, оформление, оценка качества

Контрольные вопросы

1. Опишите технологию приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из песочного теста. Как приводят оценку качества этих изделий.
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из песочного теста.

Лабораторное занятие № 9. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из бисквитного теста, оформление, оценка качества

Контрольные вопросы

1. Опишите технологию приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из бисквитного теста. Как приводят оценку качества этих изделий.
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из бисквитного теста.

Лабораторное занятие № 10. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из заварного теста, оформление, оценка качества

Контрольные вопросы

1. Опишите технологию приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из заварного теста. Как приводят оценку качества этих изделий.
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий заварного теста.

Лабораторное занятие № 11. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из слоеного теста, оформление, оценка качества

Контрольные вопросы

1. Опишите технологию приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из слоеного теста. Как приводят оценку качества этих изделий.
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий слоеного теста.

Лабораторное занятие № 12. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изделия из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста, оформление, оценка качества

Контрольные вопросы

1. Опишите технологию приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста. Как приводят оценку качества этих изделий.
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий воздушного, воздушно-орехового и миндального теста.

Лабораторное занятие № 13. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Контрольные вопросы

1. Опишите технологию приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий пониженной калорийности. Как приводят оценку качества этих изделий.
2. Составьте ТК и ТТК для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на примере изделий пониженной калорийности.

Лабораторное занятие № 14. Приготовление пирожных сложного ассортимента, оформление, оценка качества

Контрольные вопросы

1. Составьте ТК и ТТК для приготовления пирожных.
2. Перечислите показатели, по которым проводят оценку качества пирожных, укажите условия хранения и сроки реализации пирожных.

Лабораторное занятие № 15. Приготовление праздничных тортов, оформление, оценка качества

Контрольные вопросы:

1. Составьте ТК и ТТК для приготовления праздничных тортов.
2. Перечислите показатели, по которым проводят оценку качества праздничных тортов, укажите условия хранения и сроки их реализации.

Тестовые задания открытого и закрытого типа

Ключи правильных ответов выделены жирным шрифтом

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 5.1. ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ПОДГОТОВКУ РАБОЧИХ МЕСТ, ОБОРУДОВАНИЯ, СЫРЬЯ, МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА В СООТВЕТСТВИИ С ИНСТРУКЦИЯМИ И РЕГЛАМЕНТАМИ

Задания открытого типа

1. В кондитерских цехах большой мощности не предусматривают помещения для … яиц

Ответ: обработки

2. В кладовой для … сухих продуктов должна поддерживаться постоянная температура 15 °С и влажность 60 – 65 %

Ответ: хранения

Задания закрытого типа

1.Пищевые продукты с большим содержанием сахара - это

А. Кондитерские изделия

Б. Холодные закуски.

В. Напитки собственного производства

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 5.2. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ХРАНЕНИЕ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

Задания открытого типа

1. Смесь сахара с водой - это …

Ответ: сироп

2. При нагревании желатина с кислотами его способность к студнеобразованию …

Ответ: снижается

3. Украшения из шоколада широко используют в оформлении кондитерских изделий и их темперируют для эластичности на … бане до 35 °С

Ответ: водяной

4. Основой украшений из карамельной массы являются …. и патока

Ответ: сахар

Задания закрытого типа

1. В фарши, в рецептуры которых не входит крупа, для связи создания консистенции добавляют

А. Муку

Б. Яйца

В. Соус

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 5.3. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКУ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНОГО ХЛЕБА СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Задания открытого типа

1. Дрожжевое тесто готовят опарным и … способами

Ответ: безопарным

2. Базисная влажность муки составляет…%

Ответ: 14,5

3. При использовании муки с повышенной влажностью норма расхода муки ...

Ответ: увеличивается

4. Загруженность дежи жидким тестом составляет около … %

Ответ: 90

Задания закрытого типа

1. От чего зависит процент упека того или иного теста?

А. От вида начинки

Б. От количества влаги в тесте

В. Не зависит ни от чего

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 5.4. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКУ К РЕАЛИЗАЦИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.

Задания открытого типа

1. Вафельные листы выпекают в …

Ответ: электровафельнице

2. Для приготовления трубочек вафельных листы вафельные в … виде сворачивают в трубочки.

Ответ: горячем

3. Особый аромат пряничным изделиям придает смесь … - "сухие духи"

Ответ: пряностей

4. Песочному тесту характерно наличие большого количества масла, сахара и отсутствие…

Ответ: воды

Задания закрытого типа

1. В качестве рыхлителя для приготовления сдобного пресного теста используют

А. **соду пищевую и кислоту**

Б. дрожжи и сахар

В. кефир и мед

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 5.5. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКУ К РЕАЛИЗАЦИИ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.

Задания открытого типа

1. Пирожные … состоят из пустотелого выпеченного п/ф, заполненного кремом

Ответ: заварные

2. Основой…пирожных является бисквитный п/ф, пропитанный сиропом и прослоенный начинкой

Ответ: бисквитных

3. Пирожные, изготовляемые из … крошки, перемешанной с кремом, коньяком, эссенцией - это крошковые десертные

Ответ: бисквитной

4. Торты, состоящие из п/ф бисквитного и заварного, называются…

Ответ: комбинированные

Задания закрытого типа

1. Отсаживают заварные изделия на листы, слегка

А. **Смазанные жиром**

Б. Присыпанные мукой

В. Смоченные водой

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 5.6. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ РАЗРАБОТКУ, АДАПТАЦИЮ РЕЦЕПТУР ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ АВТОРСКИХ, БРЕНДОВЫХ, РЕГИОНАЛЬНЫХ С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ.

Задания открытого типа

1. Для приготовления булочки "Розовой" используют …отварную протертую

Ответ: свеклу

2. Для приготовления изделий пониженной калорийности используют …творог, овощные протертые массы

Ответ: нежирный

3. Одно из сладких блюд русской кухни - это творожные пасты, называемые …

Ответ: пасхи

4. Для укрепления структуры воздушного п/ф в конце взбивания добавляют…кислоту

Ответ: лимонную

Задания закрытого типа

1. Вещества, замедляющие процессы окисления пищевых продуктов - это

А. Загустители

Б. Антиокислители

В. Консерванты

Оценочные материалы для экзамена по модулю

Экзамен по модулю предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Экзаменационные задания для экзамена по модулю включают выполнение практических заданий, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом и проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих разделам модуля.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в рабочей программе модуля ПМ.05.

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

Образец билетов для экзамена по модулю

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 01

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

наименование профессионального модуля

Вариант №1

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

Инструкция по выполнению задания

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе

Максимальное время выполнения:

задания 1 - 15 мин.
задания 2 - 15 мин.
задания 3 - 15мин.
задания 4 - 15 мин.

Раздаточные и дополнительные материалы: унифицированные формы отчетности, ТК, ТТК, сырьевая ведомость, план-меню.

Председатель методической комиссии _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

Представитель работодателя _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся.

3. Тип заданий-практикоориентированные, комплексные для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 05. Поварское и кондитерское дело, учебный план по специальности, рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целом.

4. Сущность заданий - демонстрация профессиональной деятельности в роли руководителя технологической службы Предприятий общественного питания.

Условия выполнения задания:

Задание выполняются в кабинете №7303 Технологии и кондитерского производства.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 1-35

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен по модулю/квалификационный экзамен:

Задание № 1 - 15 мин.

Задание № 1 - 15 мин.

Задание № 1 - 15 мин.

Задание № 1 - 15 мин.

Всего на экзамен 60 мин.

Экзамен проводится по подгруппам в количестве 6-15 человек в виде выполнения практических заданий и в виде устных ответов экзаменующихся.

Правила техники безопасности выполняются согласно СанПиН 2.1.2.1199-03

Оборудование: Комплекты мебели для учебного процесса

Мультимедийное оборудование: компьютер, проектор, ноутбук.

Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебной, методической литературы.

Методическое обеспечение: Федеральный Государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, учебный план по специальности, рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Литература для экзаменующихся: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, СанПиН различных ведомств, ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, приказы и распоряжения регламентирующие различные виды деятельности предприятий индустрии питания.

4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласовании

Фонд оценочных средств для аттестации по модулю ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»
Протокол № 9 от «10» мая 2023 г.

Председатель методической комиссии _____/А.В.Червяковская/