



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

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

**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  
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ  
ГОД РАЗРАБОТКИ

Жукова Е.С.  
Судьбина Н.А.  
2024

|                       |  |        |
|-----------------------|--|--------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |        |
|                       | 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 | С.2/36 |

## 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 .....           | 35 |

|                       |  |        |
|-----------------------|--|--------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |        |
|                       | 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 | С.3/36 |

## 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 различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

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

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

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

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

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

|                       |  |        |
|-----------------------|--|--------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФЭС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |        |
|                       | 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 | С.4/36 |

## 2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания

| Код формируемых компетенций  | Индикаторы достижения компетенции  | Результат обучения  |
|--|--|---|
| <p><b>ПК 5.1</b><br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> </ul> | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие ресурсов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</li> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>- важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> </ul> |

|                       |  |        |
|-----------------------|--|--------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |        |
|                       | 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 | С.5/36 |

| Код формируемых компетенций  | Индикаторы достижения компетенции  | Результат обучения  |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</li> <li>- способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul>  |
| <p><b>ПК 5.2</b><br/>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul> | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов</li> </ul> |

|                       |  |        |
|-----------------------|--|--------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |        |
|                       | 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 | С.6/36 |

| Код формируемых компетенций  | Индикаторы достижения компетенции   | Результат обучения   |
|--|---|--|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</li> <li>- доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</li> <li>- контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul> |
| <b>ПК 5.3</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление, под-готовку к реализации хлебо-булочных изделий и праздничного хлеба | <b>Способен:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих</li> </ul> | <b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> </ul>  |

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

|                       |  |        |
|-----------------------|--|--------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |        |
|                       | 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 | С.7/36 |

| Код формируемых компетенций   | Индикаторы достижения компетенции  | Результат обучения  |
|---|--|---|
| сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <p>блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- 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;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>- определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> </ul> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> |

|                       |  |        |
|-----------------------|--|--------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |        |
|                       | 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 | С.8/36 |

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения   |
|-----------------------------|-----------------------------------|--|
|                             |                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- 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;</li> <li>- рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- 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</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> </ul> |



|                       |  |        |
|-----------------------|--|--------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |        |
|                       | 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 | С.9/36 |

| Код формируемых компетенций   | Индикаторы достижения компетенции   | Результат обучения  |
|---|---|---|
|   |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</li> </ul>  |
| <p><b>ПК 5.4</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul> | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных</li> </ul> |

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.10/36 |

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения  |
|-----------------------------|-----------------------------------|---|
|                             |                                   | <p>свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- 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;</li> <li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>- определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- 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.</li> </ul> |

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.11/36 |

| Код формируемых компетенций   | Индикаторы достижения компетенции   | Результат обучения  |
|---|---|---|
|   |   | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- 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;</li> <li>- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> </ul> |
| <p><b>ПК 5.5</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</li> </ul> | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями закупа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> </ul>  |

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | <b>КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»</b>  |         |
|                       | 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 | С.12/36 |

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения  |
|-----------------------------|-----------------------------------|---|
|                             |                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- 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;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- 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;</li> <li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>- определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul> |

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.13/36 |

| Код формируемых компетенций   | Индикаторы достижения компетенции   | Результат обучения   |
|---|---|--|
|   |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- 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.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul> |
| <b>ПК 5.6</b><br>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, | <b>Способен:</b><br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потреб- | <b>Умения:</b><br>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных   |

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.14/36 |

| Код формируемых компетенций  | Индикаторы достижения компетенции   | Результат обучения   |
|--|---|--|
| брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | ностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;<br>- булочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br>- изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br>- представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;<br>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.<br><b>Знания:</b><br>- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;<br>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;<br>- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>- правила организации проработки рецептур;<br>- правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>- 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

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.15/36 |

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 связность 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 связно 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;

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.16/36 |

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;



|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.17/36 |

«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, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | <p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> </ul> | 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 |

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.18/36 |

| Коды проверяемых компетенций   | Показатели оценки результата  | Критерии оценивания  |   |   |  |
|--|---|--|---|---|--|
|  |   | Оценка в баллах  |   |   |  |
|  |   | «5»  | «4»   | «3»   | «2»  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul>   |  |   |   |  |
| <b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | <p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul> | 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 |
| <b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и | <p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> </ul>   | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой                          | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профес-                  | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой   | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении ви-  |

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.19/36 |

| Коды проверяемых компетенций  | Показатели оценки результата  | Критерии оценивания  |   |   |  |
|---|---|--|---|---|--|
|   |   | Оценка в баллах  |   |   |  |
|   |   | «5»  | «4»   | «3»   | «2»  |
| форм обслуживания   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul>  | профессионального модуля   | сионального модуля  | профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ,   | дов работ, предусмотренных программой профессионального модуля   |
| <b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul> | 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 |

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.20/36 |

| Коды проверяемых компетенций  | Показатели оценки результата  | Критерии оценивания  |   |   |  |
|---|---|--|---|---|--|
|   |   | Оценка в баллах  |   |   |  |
|   |   | «5»  | «4»   | «3»   | «2»  |
| <b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul> | 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 |
| <b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей        | <p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд,</li> </ul>   | 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 вы-                     | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профес-                  |

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.21/36 |

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата  | Критерии оценивания |     |                        |                    |
|------------------------------|---|---------------------|-----|------------------------|--------------------|
|                              |   | Оценка в баллах     |     |                        |                    |
|                              |   | «5»                 | «4» | «3»                    | «2»                |
|                              | кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ |                     |     | полнениии видов работ, | сионального 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.

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.22/36 |

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

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

Контрольные вопросы

1. Как проводят адаптацию рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья**

Контрольные вопросы

1. Проведите расчет сырья при приготовлении сложных кондитерских изделий.

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.23/36 |

2. Приведите примеры взаимозаменяемости сырья при приготовлении сложных кондитерских изделий

**Практическое занятие №8. Адаптация рецептов 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 рецептов 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.

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.24/36 |

### **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**



|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.25/36 |

### **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).

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.26/36 |

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**

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.27/36 |

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

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.28/36 |

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.

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.29/36 |

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.

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.30/36 |

### **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 темперруют 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**

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.31/36 |

### 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 качестверыхлителя 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

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.32/36 |

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, изготавливаемые 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

- A. 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**



|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.33/36 |

### **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<br>БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»<br><b>Калининградский морской рыбопромышленный колледж</b><br><br>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 01<br><br>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<br><hr/> наименование профессионального модуля |
|--|

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.34/36 |

**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 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

**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 - 15 мин.

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 экзаменуемых.
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.

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.35/36 |

**Условия выполнения задания:**

Задание выполняются в кабинете №7303 Технологии и кондитерского производства.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 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 экзаменуемых.

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 экзаменуемых:** Сборник рецептов 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 «14» мая 2024 г.

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| МО-43 02 15-ПМ.05.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»   |         |
|                       | 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 | С.36/36 |

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_/А.В.Червяковская/